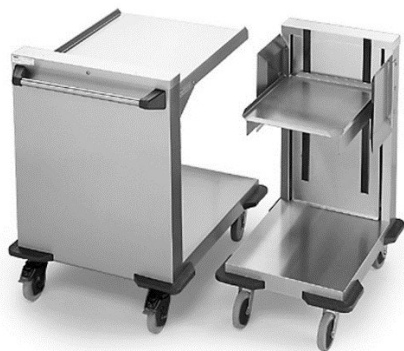




Apilador de platos redondo RR...



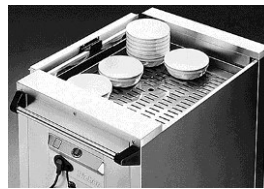
Apilador de vajilla universal cuadrado, WE...



Apilador de plataforma abierto para cestas y bandejas PO...



Apilador de plataforma para cestas, cerrado o refrigerado PG..., PK ...



Apilador de plataforma calefactado por convector PU...



Apilador Ultra, cuadrado REU...



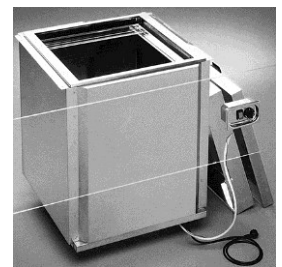
Apilador de platos integrable ERR-V...



Apilador de platos integrable, con elemento calentador ERE-H...



Pozo universal integrable, calefactado EMR...



Apilador de plataforma integrable cerrado, calefactado por convector EPU...



Observar las instrucciones de servicio
Traducción de las instrucciones de servicio originales

DESCARGA: INSTRUCCIONES DE USO
Código QR en la placa de características



Apilador

ES

Rieber Professional. Nuestras soluciones le ofrecen calidad, seguridad, así como, sobre todo, una elevada eficiencia energética y rentabilidad.

CHECK HACCP – A nivel de la documentación HACCP, la plataforma CHECK CLOUD le ofrece el sistema digital CHECK HACCP, un registro de temperatura sencillo, seguro y transparente.

Además de esta opción se pueden realizar otras funciones digitales a nivel de la gestión de la higiene y del servicio. La respuesta digital y automatizada al papeleo analógico.



Índice

1	Índice de revisiones	4
2	Notas importantes	4
2.1	Los componentes de la documentación técnica.....	4
2.2	Uso de las instrucciones	5
2.3	Convenciones gráficas en el texto	6
2.4	Estructura de las indicaciones de seguridad	6
3	Indicaciones generales de seguridad	7
3.1	Principios	7
3.2	Acerca del uso de aparatos eléctricos	7
3.3	Obligaciones del explotador	8
3.4	Requisitos hacia la cualificación del personal operador	9
3.5	Preparar el equipo de protección para el personal operador.....	9
3.6	Indicaciones de seguridad específicas del aparato	10
3.7	Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento	15
3.8	Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia	15
4	Finalidad	16
5	Descripción del producto	17
5.1	Modo de funcionamiento.....	17
5.2	Denominación	19
5.3	Datos técnicos generales.....	20
5.4	Apilador de platos redondo RR... ..	22
5.5	Apilador de vajilla universal cuadrado, WE.....	26
5.6	Apilador de plataforma P... ..	29
5.7	Apilador Ultra, cuadrado REU... ..	37
5.8	CHECK HACCP.....	38
6	Información útil desde la entrega hasta la primera limpieza	39

7	Notas para el montaje de los apiladores previstos para el empotramiento	40
7.1	Indicación de seguridad para el montaje.....	40
7.2	Apilador de platos integrable ERR.....	41
7.3	Pozo universal integrable, calefactado EMR... ..	41
7.4	Apilador de plataforma integrable cerrado, calefactado por convector EPU... ..	41
8	Configurar el apilador para la vajilla	42
8.1	Indicaciones de seguridad para la configuración.....	42
8.2	Configurar la guía de vajilla.....	44
8.3	Configurar el apilador para el peso de la vajilla.....	46
8.4	Apilador Ultra REU	49
9	Nota sobre modificaciones / transformaciones admisibles.....	50
10	Uso.....	51
11	Ejecutar correctamente las medidas de conservación	54
11.1	Indicaciones de seguridad para la conservación.....	54
11.2	Productos de limpieza para acero fino	56
11.3	Elija el método de limpieza correcto.....	57
11.4	Resumende las actividades y los intervalos	60
12	¿Qué hacer en caso de fallos?	61
13	Responsabilidad y garantía.....	64
14	Extracto de las Declaraciones de conformidad UE.....	65
15	Registro	66
16	Dirección del fabricante.....	67

1 Índice de revisiones

Revisión	Modificación
2011-01-04	Primera edición
2012-03-22	Indicación de seguridad antes de acciones, páginas 19 y 21, página 31
2012-09-12	Impresión b/n; copias de imágenes
2014-01-24	Configuración ...
2014-05-30	Registros, apilador Ultra
2014-11-18	Solicitud de modificación VDE
2015-07-16	Indicación de seguridad/advertencia; garantía; WE: rejilla integrada
2016-02-16	Complementación Configuración, así como Limpieza apilador de platos, apilador de vajilla universal
2017-08-11	Extracto de la declaración de conformidad, responsabilidad / garantía
2018-06-18	Nuevos apiladores de plataforma
2019-04-16	Nuevos apiladores de plataforma. CHECK HACCP

2 Notas importantes

2.1 Los componentes de la documentación técnica

- Instrucciones de servicio apilador
- Asimismo, el volumen de suministro de un apilador integrable comprende unas instrucciones de montaje.
- Instrucciones separadas para **CHECK HACCP**
www.rieber.de
Seleccione «→ Servicio» arriba en la barra de visualización.
- Recambios y las instrucciones necesarias para ellos.
www.rieber.de
Seleccione "→ Servicio postventa" arriba en la barra de visualización.
- La lista de precios de Rieber ofrece información adicional sobre soluciones interesantes.
www.rieber.de
Seleccione arriba, en la barra de visualización: Búsqueda → Lista de precios
O bien: Consulte al Servicio postventa del fabricante Rieber o a su distribuidor especializado
- ¿Desea recibir las instrucciones de servicio adicionalmente en otro idioma?
www.rieber.de
Seleccione "→ Servicio postventa" arriba en la barra de visualización.

2.2 Uso de las instrucciones

Estas instrucciones contienen información importante para el uso seguro y correcto del producto.




- ▶ Lea las instrucciones de servicio antes del primer uso.
- ▶ Conserve las instrucciones en un lugar seguro y entréguelas a eventuales propietarios posteriores.

Nuestros clientes expresan frecuentemente el deseo de disponer de una guía compacta como alternativa a las diversas instrucciones para estas variantes de producto que ofrecen funciones similares.

En caso de que existiera algún déficit desde su punto de vista, no dude en informarnos. Con su ayuda, nos esforzaremos en mejorar aún más.

Aquí dispone de espacio para sus notas: 😊

Anote los datos de su persona de contacto en el Servicio postventa Rieber:



2.3 Convenciones gráficas en el texto

- Las enumeraciones se representan así.
- Las instrucciones sobre acciones se representan así.
 - El resultado de la acción se representa así.



Ver '...' Una referencia cruzada se representa así.



ATENCIÓN

señala posibles daños materiales que no incluyen daños personales.
Si no se observa el aviso, se pueden producir daños materiales.



Consejo para el usuario

- ▶ Nota o consejo útil.

2.4 Estructura de las indicaciones de seguridad

Las palabras de advertencia PELIGRO - ADVERTENCIA - ATENCIÓN clasifican el grado potencial de riesgo de lesiones corporales en una situación concreta. Observando la regla de comportamiento indicada es posible evitar lesiones.

El símbolo del triángulo de advertencia corresponde a un 'peligro general'.



PELIGRO

señaliza un **peligro inminente**.
Si no se observa la advertencia, se producen **lesiones graves o mortales**.



ADVERTENCIA

señaliza una **situación potencialmente peligrosa**.
Si no se observa la advertencia, se **pueden producir lesiones graves o mortales**.



ATENCIÓN

señaliza una **situación potencialmente dañina**.
Si no se observa la advertencia, se **pueden producir lesiones leves**.

3 Indicaciones generales de seguridad

Este capítulo informa sobre los riesgos residuales y peligros en caso de uso del aparato conforme a lo previsto. Se muestran las indicaciones de seguridad con validez general que se deberán observar de forma generalizada.

Las indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

La información sobre 'Comportamientos básicos', 'Obligaciones del explotador', etc. remite únicamente al cumplimiento, exigido de todas maneras por la ley, de requisitos como el Decreto sobre Lugares de Trabajo (ArbStättV) según el derecho alemán.

3.1 Principios

Este producto corresponde al estado actual de la técnica y las reglas técnicas de seguridad reconocidas; no obstante, pueden surgir peligros.

- Utilice el producto únicamente si se encuentra en perfecto estado, observando en todo momento las presentes instrucciones.
- En todas las fases de la vida útil del producto, preste atención a que éste se encuentre integrado en su entorno con la máxima seguridad posible.
- No realice transformaciones y modificaciones en el producto.

3.2 Acerca del uso de aparatos eléctricos

Indicaciones de seguridad citadas de EN 60745-1:

Puesto de trabajo

- Mantenga su puesto de trabajo limpio y ordenado. El desorden y la falta de iluminación de las áreas de trabajo pueden causar accidentes.
- Durante el uso, mantenga alejados a niños y otras personas.

Seguridad eléctrica

- El aparato solo se debe conectar a una toma de corriente con puesta a tierra e interruptor diferencial RCD.
- La clavija de conexión del aparato debe ser compatible con la toma de corriente. No se permite realizar ningún tipo de modificación en la clavija de conexión. No utilice enchufes adaptadores junto con aparatos con puesta a tierra de protección. El uso de clavijas sin modificar y tomas de corriente apropiadas reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Evite el contacto del cuerpo con superficies con puesta a tierra, tales como tubos, radiadores, cocinas y frigoríficos. Existe un riesgo elevado de electrocución si su cuerpo está conectado a tierra.
- Mantenga el aparato alejado de la lluvia y la humedad. La penetración de agua en un aparato eléctrico aumenta el riesgo de descargas eléctricas.
- No tire del cable para sacar la clavija de la toma de corriente. Sujete siempre la clavija. Mantenga el cable alejado de calor, aceite, cantos cortantes o elementos móviles del aparato. Los cables defectuosos o enredados aumentan el riesgo de descargas eléctricas.
- Al trabajar al aire libre con un aparato eléctrico, utilice únicamente cables de prolongación homologados para el exterior. El uso de un cable de prolongación apropiado para el uso en el exterior reduce el riesgo de descargas eléctricas.
- Puede existir un peligro de incendio por acumulación de calor. Desenrolle el cable del tambor de cable para evitar una posible acumulación de calor o inflamación del cable. El acoplamiento debe estar protegido contra salpicaduras de agua y estar hecho de goma o recubierto de goma. La sección transversal del cable debe ser de mín. 1,5 mm².

Seguridad de las personas

- Esté atento, preste atención a lo que está haciendo y afronte el trabajo con un aparato eléctrico de manera razonable. No utilice el aparato si está cansado o se encuentra bajo el efecto de drogas, alcohol o medicamentos.
Un momento de distracción durante el uso del aparato puede causar lesiones serias.
- Evite una puesta en servicio no intencionada. Cerciórese de que el interruptor se encuentra en la posición "OFF" antes de introducir la clavija en la toma de corriente. En caso de conectar el aparato en estado encendido a la alimentación eléctrica, se pueden producir accidentes.

Manejo y uso cuidadoso de aparatos eléctricos

- No utilice aparatos eléctricos cuyo interruptor esté defectuoso. Un aparato eléctrico que ya no se pueda encender o apagar es peligroso y se tiene que reparar.
- Almacene los aparatos eléctricos que no se utilicen fuera del alcance de los niños. No permita el uso del aparato por personas que no estén familiarizadas con el mismo o que no hayan leído estas instrucciones. Los aparatos eléctricos son peligrosos si son utilizados por personas inexpertas.
- Cuide el aparato de manera concienzuda. Controle que los elementos móviles del aparato funcionan correctamente y no quedan bloqueados y que no hay piezas rotas o dañadas de manera que perjudiquen el funcionamiento del aparato. Haga reparar los elementos defectuosos antes de utilizar el aparato. Muchos accidentes tienen su origen en un mantenimiento deficiente de aparatos eléctricos.
- Utilice los aparatos eléctricos, los accesorios, etc. según las presentes instrucciones y de la manera prescrita para este tipo de aparato específico. Para este fin, tenga en cuenta las condiciones de trabajo y la actividad a ejecutar. El uso de aparatos eléctricos para aplicaciones distintas de las previstas puede llevar a situaciones peligrosas.

Servicio técnico

- Haga reparar el aparato únicamente por personal técnico cualificado y solo con piezas de recambio originales. De esta manera está garantizado que se mantenga la seguridad del aparato.

3.3 Obligaciones del explotador

Explotador

El explotador es aquella persona que utiliza el aparato por sí mismo para fines comerciales o económicos o lo cede a terceros para la utilización/aplicación y lleva, durante el funcionamiento, la responsabilidad legal por el aparato en lo que respecta a la protección del usuario, del personal o de terceros.

Obligaciones del explotador

El aparato se utiliza en el ámbito comercial. Por este motivo, el explotador del aparato está sujeto a las obligaciones legales sobre la seguridad en el trabajo.

Además de las indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones, se deberán cumplir las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de protección medioambiental vigentes para el ámbito de aplicación del aparato.

En este contexto se aplica, en particular, lo siguiente:

- El explotador deberá informarse sobre las disposiciones vigentes sobre protección laboral y, adicionalmente, determinar con la ayuda de una evaluación de riesgos los peligros que surjan como consecuencia de las condiciones de trabajo especiales en el lugar de uso del aparato. Deberá recogerlos en forma de instrucciones de operación para el funcionamiento del aparato.
- El explotador deberá comprobar, durante toda la vida útil del aparato, si las instrucciones de operación creadas por él corresponden al estado actual de los reglamentos y adaptarlas si fuera necesario.

- El explotador deberá regular y definir claramente las competencias con relación a la instalación, el manejo, la corrección de anomalías, el mantenimiento y la limpieza.
- El explotador deberá asegurar que todos los empleados que manejen el aparato hayan leído y comprendido estas instrucciones. Además, deberá formar al personal en intervalos regulares e informarlo acerca de los peligros.
- El explotador deberá proporcionar al personal el equipo de protección necesario y disponer de forma obligatoria el uso del equipo de protección necesario.

Asimismo, el explotador es responsable de que el aparato se encuentre siempre en perfectas condiciones técnicas. Por este motivo se aplica lo siguiente:

- El explotador deberá asegurar el cumplimiento de los intervalos de mantenimiento descritos en estas instrucciones.
- El explotador deberá hacer comprobar regularmente el estado operativo y completo de todos los dispositivos de seguridad.
- El explotador deberá asegurar que se encuentren establecidas las conexiones de medios adecuadas.
- El explotador deberá asegurar que se ejecuten las medidas relevantes para la seguridad en el lugar de instalación.

3.4 Requisitos hacia la cualificación del personal operador

El uso seguro requiere el cumplimiento de condiciones técnicas y la aptitud personal de cada persona.

- La responsabilidad por la organización recae en el '**responsable de la operación**'. Según EN 50110-1, el responsable de la operación es 'una persona nombrada para llevar la responsabilidad inmediata de la ejecución del trabajo. Si es necesario, esta responsabilidad se podrá delegar, en parte, a otras personas. [...] El responsable de la operación deberá informar a todas las personas implicadas en el trabajo acerca de todos los peligros que no sean evidentes para ellas'.
- Para la ejecución del trabajo solo se admiten '**personas instruidas**' que hayan recibido la formación pertinente para el trabajo en cuestión, por ejemplo para el uso o para modificaciones/transformaciones admisibles, para la limpieza o para la corrección de anomalías. Estas personas deben recibir una instrucción práctica en el aparato con la ayuda de las instrucciones de servicio. La formación y la instrucción se deberán repetir, controlando la comprensión de los contenidos, en el caso óptimo por medio de un examen.
- Asimismo, para ejecutar el trabajo al «**Configurar el apilador para la vajilla**» solo se admiten **personas autorizadas** al efecto. Para demostrar la comprensión, se debe configurar completamente un apilador. La demostración solo es válida para un tipo de apilador.
- Para la ejecución de trabajos de reparación solo se admiten '**especialistas cualificados**'. Según IEC 60204-1, los especialistas cualificados son 'personas que, por su formación específica y su experiencia, están capacitadas para detectar riesgos y evitar posibles peligros'.
- Los trabajos de electricidad solo se deben hacer ejecutar por un **electricista cualificado** experto, denominado coloquialmente como electricista. Una persona instruida en electrotécnica solo debe trabajar bajo las instrucciones y el control del electricista cualificado.
- Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado al efecto, tales como **especialistas en equipos de frío** o el Servicio técnico de Rieber.
- Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber.



Capítulo 'Responsabilidad y garantía', página 64

3.5 Preparar el equipo de protección para el personal operador

- Asegúrese de que el personal lleve el equipo de protección individual adecuado para la situación concreta.

- Utilice calzado sólido para evitar lesiones durante el transporte o desplazamiento del aparato.
- Lleve guantes de protección para evitar quemaduras en las manos y los brazos. En el apilador calefactable, el borde superior por encima de la barra de empuje de seguridad puede estar caliente; puede alcanzar una temperatura de hasta **+85 °C**. En el apilador calefactable, la zona de calefacción está caliente; puede alcanzar una temperatura de hasta **+140 °C**.

3.6 Indicaciones de seguridad específicas del aparato

Este capítulo le informa sobre las indicaciones de seguridad generales y específicas del producto. Otras indicaciones de seguridad específicas para determinadas acciones o situaciones se posicionan, en lo sucesivo, delante de la acción o la descripción de la situación en cuestión.

3.6.1 Riesgos durante el transporte de apiladores móviles

- Separe el cable de conexión eléctrico.
- Empuje el aparato por la Barra de empuje de seguridad no lo arrastre. De esta manera también mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las 'ruedas con frenos de estacionamiento'. No levante el aparato por la barra de empuje; se pueden causar daños materiales.
- A ser posible, transporte el apilador únicamente en una superficie horizontal.
- Realice el transporte con un número suficiente de personas.
- Asegure el apilador móvil con los dos 'frenos de estacionamiento' para evitar su desplazamiento accidental. Estacione el aparato únicamente en superficies planas.



- Lleve calzado de seguridad para evitar lesiones.
- Los aparatos móviles solo se deben mover manualmente. No se permite el transporte con la ayuda de máquinas, p. ej. carretillas elevadoras o carros elevadores.



ATENCIÓN

Eventuales irregularidades en el suelo, tales como cantos, rebordes o umbrales, pueden dañar las ruedas.

- Transporte el aparato únicamente por suelos planos y lisos. No desplace o arrastre el aparato por encima de bordes cortantes.
- Tenga en cuenta la altura máxima de escalones (máx. 4 mm); de lo contrario, las ruedas pueden sufrir daños.
- No utilice el aparato en suelos en malas condiciones. No se puede excluir la posibilidad de que, en el suelo, se produzcan estrías debido a la abrasión de las ruedas o arañazos, por ejemplo al incrustarse gravilla en las ruedas.

Fijación de la carga

El art. 22 del Código de Circulación alemán (StVO) exige que la carga se debe guardar y fijar de manera que no se pueda desplazar, volcar, rodar, caer o causar un ruido evitable, incluso en caso de frenado a fondo o movimientos de desviación repentinos. La responsabilidad por la fijación de la carga corresponde al conductor, al propietario y al encargado de efectuar la carga.

- Fije la carga.

3.6.2 Riesgos derivados de la electricidad

- Inspeccione antes de cada uso el producto, la clavija de conexión y el cable eléctrico con respecto a defectos visibles. Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- El tendido del cable se debe elegir de manera que no se pueda producir ningún aplastamiento ni sobrecalentamiento del cable de conexión.
- La toma de corriente debe ser libremente accesible para que el aparato pueda ser separado en todo momento de la red.
- Antes de la conexión, compare los datos nominales (tensión y frecuencia, potencia conectada) en la placa de características con los de la red eléctrica.
- Separe el cable de conexión eléctrico antes de cada transporte; para este fin, sujételo por la clavija de red.
- El cable eléctrico se debe tender de cara a evitar peligros, tales como tropiezos, arranque del cable, etc.
- Conecte el apilador a una toma de corriente con un interruptor diferencial (RCD) preconectado con una intensidad de disparo de 30 mA.
- No utilice el aparato al aire libre. Mantenga el aparato alejado de la humedad. No dirija nunca un chorro de agua sobre el aparato.

Riesgos en caso de calefacción sucia.

- No introduzca objetos a través de las rejillas de ventilación.
- La apertura/el cierre de la carcasa de la calefacción para efectuar una limpieza a fondo solo se permite a personas instruidas al efecto y autorizadas. Estas personas deben recibir una instrucción práctica en el aparato. Si es necesario, consulte al Servicio técnico del fabricante.

Riesgos en caso de humedad, así como temperaturas ambientes inferior a los +2 °C.

- El aparato no se debe almacenar o regular a una temperatura inferior a +2 °C; se podrían producir corrientes de fuga eléctricas causadas por condensación. Solo se permite el uso y locales y condiciones ambientales secos. Las corrientes de fuga pueden ser peligrosas.

Riesgos en locales húmedos. El usuario está obligado a cumplir los requisitos legales; por ejemplo, las tomas de corriente deben estar dispuestas a una altura a partir de 1 m y poseer un interruptor diferencial (RCD) preconectado con una intensidad de disparo de 30 mA.

- No utilice cables de prolongación en locales húmedos.

3.6.3 Posibles riesgos en caso de interrupción de la alimentación eléctrica

Después de una interrupción de la alimentación eléctrica, el aparato permanece conectado. Por este motivo pueden surgir riesgos, tales como una reconexión inadvertida.

3.6.4 Peligro de quemaduras, así como peligro de incendio con el apilador con calefacción



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras en las manos y los brazos en caso de contacto con la superficie en la zona de calefacción que puede alcanzar una temperatura de hasta **140 °C**. En el apilador calefactable, el borde superior por encima de la barra de empuje de seguridad puede estar caliente; puede alcanzar una temperatura de hasta +85 °C.



- ▶ Lleve guantes de protección.

-
- Mantenga los líquidos combustibles y explosivos, etc., alejados de aparatos con calefacción, ya que pueden causar un incendio o una explosión.

3.6.5 En el apilador actúan elevadas fuerzas mecánicas



Consejo para el usuario

La observación del mercado según la Ley de seguridad de productos a la cual estamos sujetos como fabricantes muestra, en caso de configuración incorrecta de los apiladores, un potencial de lesiones considerable, independientemente del fabricante. La causa es la falta de experiencia.

- ▶ Si es necesario, sírvase consultar al fabricante Rieber GmbH & Co. KG para la configuración y modificación.



ADVERTENCIA

Una configuración incorrecta o un error humano pueden causar múltiples lesiones.

Un apilador configurado para un requisito específico solo se debe cargar con los **elementos previstos**. Si el diámetro de la vajilla es menor, los elementos pueden quedar bloqueados. Si los elementos son más pesados, descienden por debajo de la altura de entrega y provocan la introducción peligrosa y prohibida de las manos en el apilador.

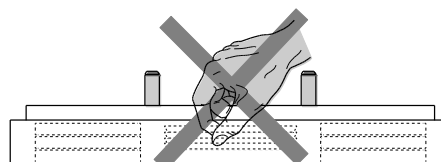
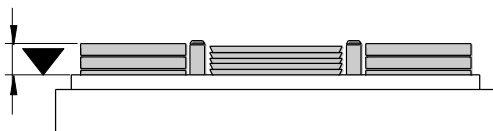
Fragmentos de vajilla pueden **bloquear la guía**.

Errores humanos, tales como una manipulación no permitida en la pila bloqueada o la introducción de las manos en el pozo, pueden tener el efecto de que una sujeción peligrosa se suelte repentinamente y la vajilla salga despedida hacia arriba. Pueden surgir riesgos como cizallamiento, aplastamiento de las manos y los brazos y peligros causados por la proyección de elementos al rostro.

Actúan unas fuerzas muy elevadas debido a la pretensión de muelles.

- ▶ Configure el apilador conforme a las instrucciones. En caso de necesitar alguna aclaración, consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.
- ▶ Utilice el apilador únicamente para los elementos configurados para este fin. Tome las medidas organizativas oportunas para evitar que los apiladores se puedan confundir entre ellos.
- ▶ Retire los elementos únicamente a la altura de entrega. No introduzca las manos en el apilador.
- ▶ Bloquee inmediatamente el apilador en caso de un fallo. Repare o haga reparar el fallo.

Altura de entrega



3.6.6 Advertencias para el uso de aparatos por niños

- Este aparato puede ser manejado por menores de más de 14 años y personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que trabajen bajo supervisión o hayan sido instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendido los peligros resultantes del mismo.
- El aparato no es un juguete para niños.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.

3.6.7 Dispositivos de seguridad y de vigilancia

- Barra de empuje de seguridad en el apilador móvil.
No arrastre el aparato; solo se debe empujar por la barra de empuje. De esta manera mantiene una mejor visión y tiene acceso directo a las 'ruedas con frenos de estacionamiento'.
La barra de empuje de seguridad actúa como un parachoques para proteger los elementos de mando y visualización eléctricos contra daños materiales.
- Las 'ruedas con freno de estacionamiento' permiten asegurar el apilador móvil contra el desplazamiento accidental.
- El dispositivo elevador está ejecutado con una guía lineal con un juego reducido y evita que la plataforma pueda volcar y ladearse.
- Conecte el apilador a una toma de corriente con un interruptor diferencial (RCD) preconectado con una intensidad de disparo de 30 mA.

3.7 Observe la identificación del producto; preste atención a su mantenimiento

La placa de características en el aparato muestra los datos del producto exigidos por la ley.



En el apilador calefactable, la superficie en el borde superior por encima de la barra de empuje de seguridad puede alcanzar una temperatura elevada de aprox. +85 °C.

La superficie está marcada con el símbolo de advertencia 'Superficie caliente' según DIN EN ISO 7010.

- **i Consejo para el usuario** Para evitar el riesgo de confusión de los apiladores se recomienda aplicar una identificación adicional, por ejemplo, con **CHECK**.

3.8 Aviso sobre el comportamiento en casos de emergencia

- En caso de emergencia, interrumpa siempre primero la alimentación eléctrica; para este fin, suelte la clavija de conexión eléctrica.

⚠ Primeros auxilios en caso de quemaduras, aplastamiento, electrocución:

- Infórmese al respecto antes de proceder a la puesta en servicio del aparato.
- Deposite los utensilios para emergencias junto con las instrucciones en un lugar fácilmente accesible junto al lugar de uso. Familiarícese con las instrucciones.



Consejo para el usuario

- ▶ Infórmese detalladamente con la ayuda de la directriz interna.
- ▶ Recomendamos la ejecución semestral de simulacros de casos de emergencia.

4 Finalidad

Este capítulo describe el uso conforme a lo previsto y advierte contra un uso inadecuado o mal uso previsible con el fin de garantizar su seguridad.

A nivel general, el uso conforme a lo previsto abarca lo siguiente:

- Para el servicio móvil en los ámbitos de catering, hostelería, gastronomía; también para el sector de la salud y para comedores escolares.
- Para mantener preparados elementos de vajilla para apilar con temperatura neutra, fría o caliente.
- El responsable del trabajo, por ejemplo el chef, define en cada caso el uso concreto del apilador y responde del mismo. Para la ejecución del trabajo solo se admiten 'personas instruidas' que hayan recibido la formación pertinente para ejecutar el trabajo en cuestión.



Ver 'Requisitos hacia la cualificación del personal operador', página 9

- Para evitar lesiones como consecuencia de errores humanos, el uso en el ámbito público o en funcionamiento de autoservicio solo se permite bajo supervisión permanente.
- El uso conforme a lo previsto comprende el cumplimiento de los datos técnicos.
- La finalidad de los apiladores se concreta al inicio de la descripción del producto respectivo.



Capítulo 'Descripción del producto', página 17 ss.

Evite un uso inadecuado previsible, así como un mal uso:

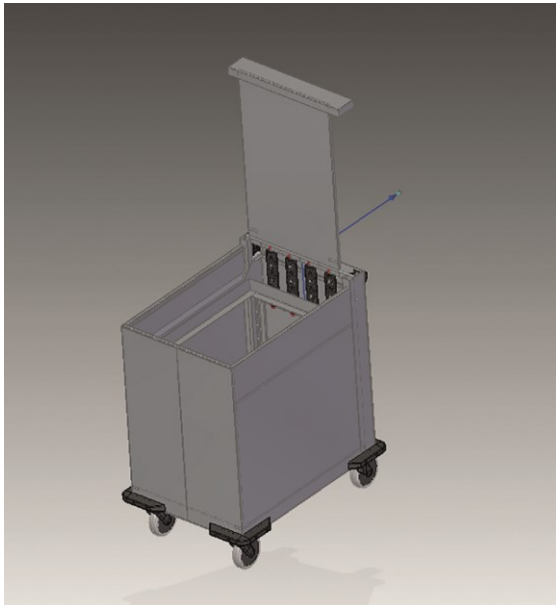
- Las cestas de material sintético no son apropiadas para apiladores con calefacción.
- No previsto para el ámbito doméstico particular.
- No se apoye o se sienta encima del apilador.
- Mantenga los líquidos combustibles y explosivos alejados de apiladores con calefacción, ya que pueden causar un incendio o una explosión.
- No utilice el aparato en suelos en malas condiciones.
 - No se puede excluir la posibilidad de que, en el suelo, se produzcan estrías debido a la abrasión de las ruedas o arañazos, por ejemplo al incrustarse gravilla en las ruedas.
 - No se puede excluir la posibilidad de que las ruedas sufran daños o queden inutilizables al pasar por umbrales o juntas con bordes cortantes en el suelo.
- Utilice y transporte el apilador en la posición de empleo usual.
- Los apiladores móviles se deben desplazar manualmente, no con la ayuda de una máquina.
- En un aparato calefactado solo se deben calentar elementos de vajilla. El aparato no se debe utilizar para calentar el recinto.

5 Descripción del producto

Este capítulo ofrece información útil sobre la estructura y el funcionamiento de este producto.

5.1 Modo de funcionamiento

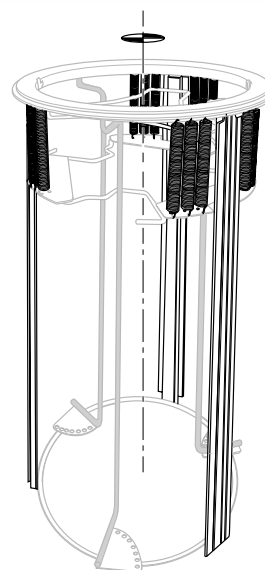
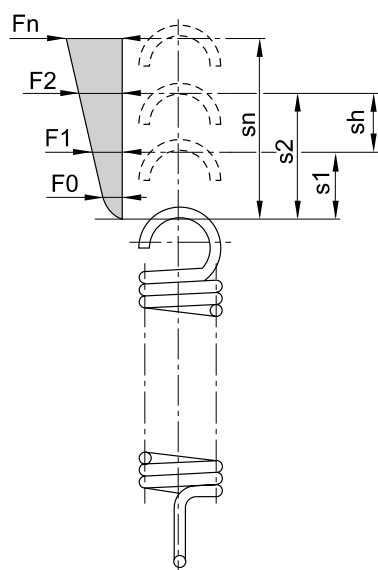
Ejemplo



Después de retirar el resguardo (cubierta con muelles) se accede a la zona de los muelles de tracción que se pueden enganchar y desenganchar.

Los elementos a apilar son tarados con la ayuda de muelles de tracción. La **curva característica del muelle** corresponde a la masa de los elementos a apilar. La característica de los muelles mantiene prácticamente el equilibrio de la pila de vajilla hasta el último elemento de la pila.

Ejemplo



Magnitudes características para la curva característica del muelle

Recorridos de muelle

S1	Recorrido del muelle pretensado	mm
S2	Recorrido del muelle cargado	mm
sh	Recorrido del muelle	mm

Fuerzas

F0	Fuerza de pretensión interna	N
F1	Fuerza del muelle pretensado	N
F2	Fuerza del muelle cargado	N

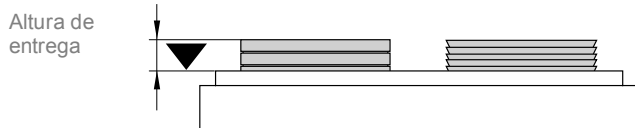
Piense en su aspirador, en su cable eléctrico extraíble con una **fuerza de tracción** constante perceptible. Este al menos es el caso en aparatos de alta calidad; en el apilador, las fuerzas son considerablemente mayores.

Es importante **ajustar** de manera óptima la altura de entrega uniforme, engancharlo y desengancharlo los muelles de tracción.

La **absorción céntrica de la fuerza** es importante para la transmisión sin perturbaciones de la misma. Piense en una olla pesada llena que se sujeta por ambas asas. Lo mismo se aplica para el apilador.

La altura de entrega define la zona de retirada de los elementos apilados.

- La altura de entrega se encuentra por encima del borde de la carcasa.
- La cantidad de elementos de vajilla que sobresale depende del tipo de aparato.



Consejo para el usuario

- ▶ Sírvase consultar al Servicio técnico del fabricante Rieber para la configuración y modificación.

5.2 Denominación

Denominación de los elementos:

Aquí se nombran, a título de ejemplo, elementos que serán importantes posteriormente para facilitar la comprensión.



Ejemplos gráficos

- | | |
|---|---|
| 1 Placa de características | 6 Regulador de potencia |
| 2 Barra de empuje de seguridad | 7 Soporte para el alojamiento de la clavija de conexión eléctrica |
| 3 Tapa, con bloqueo | 8 Esquinera |
| 4 Carcasa | 9 Rendija de ventilación |
| 5 Interruptor basculante con indicador luminoso verde | 10 Rueda con freno de estacionamiento |

5.3 Datos técnicos generales

Carcasa

Material carcasa / tapa	Acero fino CNS 18/10 (WN 1.4301). Mueble de doble pared, aislado, interior con soldadura estanca. Las tapas están ejecutadas con una junta elástica. La junta es extraíble.
Aparato móvil	4 esquinas. Equipamiento con ruedas inoxidables según DIN 18867, parte 8. Ruedas de plástico, diámetro de rueda 125 mm. 2 ruedas dirigibles y 2 ruedas dirigibles con bloqueo. Opciones: <ul style="list-style-type: none">• Equipamiento con ruedas inoxidables, ruedas de acero fino, así como neumáticos antiestáticos a requerimiento.• Cajón en la parte inferior del aparato para guardar vajilla rota y como cubierta.

Conexión eléctrica

Tensión nominal / frecuencia de red	1N AC 230 V 50/60 Hz
Conexión eléctrica	Cable espiral de 2,5 m con clavija tipo Schuko y caja de enchufe ciega, interruptor basculante con indicador luminoso verde como interruptor ON/OFF

Apilador calefactable

Con calefacción estática	Regulación por termostato de +30 °C a +110 °C. Calefacción de superficie en la base
Calefactado por convector	Regulación por termostato de +30 °C a +85 °C o +110 °C o +140 °C, según el tipo de aparato. Calefacción de superficie en la base, ventilador Apilador Ultra, cuadrado: Regulación por termostato de +30 °C a +130 °C. Calefacción de superficie en la base, ventilador

Apilador con refrigeración activa

Mantener frío	+2 °C a +8 °C con la puerta cerrada
Agente frigorífico	R134a
Nivel de emisión de presión acústica	cerrado $L_{pa} \leq 51,0$ dB (A), abierto $L_{pa} \leq 61,5$ dB (A).
NOTA:	Apilador para mantener frío con refrigeración activa por convector. Mantener frío significa: introducir alimentos preenfriados a la temperatura de almacenamiento.

Grado de protección

Grado de protección

IPX5 según DIN EN 60529

→ Protección contra chorros de agua (boquilla) de cualquier ángulo

Opción:



El apilador se puede equipar con **CHECK**.

El código QR en el aparato crea las condiciones para la transparencia y la trazabilidad del proceso.

n.º de pedido 94 01 01 14

➤ Consulte al Servicio técnico de Rieber.

Información adicional



Información adicional: véase la lista de precios de Rieber,

www.riever.de

Búsqueda: Lista de precios

Explicación de los pictogramas utilizados



Peso en vacío



Carga máxima

5.4 Apilador de platos redondo RR...

5.4.1 Apilador de platos redondo RR... para elementos de vajilla redondos con un diámetro de entre 190 y 320 mm

Finalidad de los apiladores de platos redondos RR...

- para elementos de vajilla redondos con un diámetro de entre 190 y 320 mm
- Para el alojamiento de platos apilables iguales. Permite apilar platos, cuencos o tazas.

Ejemplo



RRV-H

RRV-L2

RRV-H1

Características:

3 carras guía, regulables, con posibilidad de bloqueo.

Altura de apilado 600 mm



Diámetro del pozo 397 mm

El interior del apilador se puede limpiar fácilmente; para este fin, se retiran los pozos extraíbles.

Cubierta de policarbonato

Clave de tipos

R	—				Apilador de platos
R	R	—			... redondo
R	R	V	—	1	... con 1 pozo regulable, no calefactado
R	R	V	—	H	... calefactado, calefacción estática
R	R		H	1	... con 1 pozo regulable, calefactado
R	R	—	U		... calefactado por convector
R	R	—		L	... versión con rendijas de ventilación. Para el enfriamiento previo de platos, etc. en cámaras frigoríficas o de congelación

Denominación n.º de pedido	Número de pozos	Potencia calorífica [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
RRV-H1 (con calefacción estática) sin CHECK: 89 01 02 68 con CHECK bajo consulta	1	860	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	40	75
RRV-H2 (con calefacción estática) sin CHECK: 89 01 02 69 con CHECK bajo consulta	2	1400	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	55	2x 75
RRV-U1 (calefactado por convector) sin CHECK: 89 01 01 68 con CHECK bajo consulta	1	900	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	41	75
RRV-U2 (calefactado por convector) sin CHECK: 89 01 01 69 con CHECK bajo consulta	2	1460	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	56	2x 75
RRV-1 (sin calefacción) sin CHECK: 89 01 04 68 con CHECK bajo consulta	1	—	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	38	75
RRV-2 (sin calefacción) sin CHECK: 89 01 04 69 con CHECK bajo consulta	2	—	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	44	2x 75
RRV-L2 (sin calefacción) sin CHECK: 89 01 03 69 con CHECK bajo consulta	2	—	620 x 480 x 900 (1030 con tapa)	44	2x 75

5.4.2 Apilador de platos, cuadrado RE... está destinado a diferentes formas de vajilla

Finalidad de los apiladores de platos cuadrado, RE ...

- para diferentes formas de vajilla
- Para el alojamiento de platos apilables iguales.
Permite apilar platos, cuencos o tazas.

Denominación de tipo

R			Apilador de platos
R	E		... cuadrado
R	H		... calefactado, calefacción estática
R	U	—	... calefactado por convector
R		2	... cantidad de pozos

5.4.3 Apilador de platos integrable ERR... para elementos de vajilla redondos con un diámetro de entre 190 y 320 mm

Finalidad de los apiladores de platos integrables ERR...

- para elementos de vajilla redondos con un diámetro de entre 190 y 320 mm
- para la instalación fija en un mostrador o un sistema de distribución
- Para el alojamiento de platos apilables iguales. Permite apilar platos, cuencos o tazas.

Ejemplo



ERRV-H
190-320-785
con calefacción estática



ERRV
190-320-685

Características:

Diámetro del pozo 397 mm
Recorte en la cubierta diámetro 380 mm.
Recorte para el panel de interruptores 152 x 85 mm
Cubierta de policarbonato, altura 130 mm

Versión H = con elemento calentador, estático



Mueble de doble pared, aislado. Cableado eléctrico completo, cable de conexión 1,6 m, interruptor ON/OFF, regulador termostático +30 °C a +110 °C. Panel de interruptores para empotrar. Profundidad de instalación 758 mm. Altura de apilado aprox. 490 mm.

Versión V =

Profundidad de instalación 685 mm. Altura de apilado aprox. 600 mm.

Clave de tipos

ERR		Apilador integrable
ERR — V		... Pozo regulable, no calefactado
ERR — V — H		... Pozo regulable, estático, calefactado

Denominación n.º de pedido	Número de pozos	Potencia calorífica [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
ERRV-H (con calefacción estática) sin CHECK: 89 05 04 25 con CHECK bajo consulta	1	550		17	75
RRV-H2 (con calefacción estática) sin CHECK: 89 05 04 25 con CHECK bajo consulta	1	550		16	75

Accesorios:

Cubierta de acero fino, doble pared, con posibilidad de bloqueo
Cubierta de policarbonato

n.º de pedido

89 06 01 02

89 06 01 15

5.5 Apilador de vajilla universal cuadrado, WE...

5.5.1 Apilador de vajilla universal cuadrado

Finalidad de los apiladores de vajilla universales cuadrados WE...

- Para elementos de vajilla de diferentes dimensiones
- Las barras guía se pueden distribuir de forma flexible
- Para el alojamiento de platos apilables iguales.
Permite apilar platos, cuencos o tazas.
- WE-H, WE-H-750, WE-U, WE: ... con plataforma de rejilla, para apilar y transportar diferentes elementos de vajilla



WE-H



WE-Q 1/1

Características:

Apilador de vajilla universal de acero fino con 1 plataforma.
Plataforma con 36 perforaciones. Las 6 barras guía se pueden distribuir de forma flexible.

WE-H, WE-H-750,
WE-U, WE

... con plataforma de rejilla, para apilar y transportar diferentes elementos de vajilla

Versión WE-H-750

Versión con una longitud extremadamente reducida para la colocación enrasada en nichos, barra de empuje de seguridad, 2 esquineras



Versión WE-PN

con pozo universal extraíble.

Apto para apilar y transportar porcelana en los tamaños normalizados PN.

Clave de tipos

WE	Apilador de vajilla universal
WE — H	... calefactado, calefacción estática
WE — U	... calefactado por convector
WE — Q 1/1	... cuadrado, aparato individual

Denominación n.º de pedido	Dimensiones del pozo / altura de apilado sin / con cubierta [mm]	Potencia calorífica [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
WE-H (con calefacción estática) sin CHECK: 89 01 92 59 con CHECK bajo consulta	590 x 290 645 / 645	1700	955 x 480 x 900 (+ 130 mm cubierta de policarbonato = 1030 mm con tapa)	55	150
WE-H-750 (con calefacción estática) sin CHECK: 89 01 02 60 con CHECK bajo consulta	590 x 290 645 / 645	1700	750 x 420 x 900 (+ 130 mm cubierta de policarbonato = 1030 mm con tapa)	56	150
WE-U (calefacción por convector) sin CHECK: 89 01 01 59 con CHECK bajo consulta	590 x 290 645 / 645	1800	955 x 480 x 900 (+ 130 mm cubierta de policarbonato = 1030 mm con tapa)	59	150
WE sin CHECK: 89 01 04 59 con CHECK bajo consulta	590 x 290 545 / 645	1800	955 x 480 x 900	44	150
WE-QU 1/1 sin CHECK: 89 02 01 08 con CHECK bajo consulta	525 x 590 645 / 645	1550	860 x 690 x 911 (+ 35 mm cubierta de acero fino = 946 mm con tapa)	82	200
WE-Q 1/1 sin CHECK: 89 02 01 08 con CHECK bajo consulta	525 x 290 600	1550	750 x 690 x 911 (+ 35 mm cubierta de acero fino = 946 mm con tapa)	67	200
WE-PN sin CHECK: 89 02 01 08 con CHECK bajo consulta	470 x 340 aprox. 550	1550	654 x 480 x 922 (+ 35 mm cubierta de acero fino = 946 mm con tapa)	67	200

Accesorios:	n.º de pedido
Cubierta de policarbonato, altura 130 mm para WE...	89 06 01 12
Cubierta de acero fino, pared sencilla, altura 30 mm para WE-Q 1/1 para WE-PN	89 07 01 01 bajo consulta
Cubierta de acero fino, pared sencilla, altura 70 mm para WE-H, WE-H-750, WE-U, WE para WE-PN	89 06 01 10 bajo consulta

5.5.2 Pozo universal integrable, calefactable



Finalidad del pozo universal integrable, calefactable EMR...

- para la instalación fija en un mostrador o un sistema de distribución
- Véase Apilador de vajilla universal cuadrado WE...



Página 26

Características:	Con plataforma de rejilla, para apilar y transportar diferentes elementos de vajilla. 6 barras guía.
	Apilador de vajilla universal de acero fino con 1 plataforma. Plataforma con 36 perforaciones.
	Altura de apilado 600 mm Diámetro del pozo 397 mm
Versión H/U = calefactado H = calefacción estática U = calefacción por convector	Mueble de doble pared, aislado. Elementos de conmutación protegidos contra golpes, cable espiral 2,5 m, interruptor ON/OFF, caja de enchufe ciega, regulador termostático + 30 °C a + 110 °C.

Denominación n.º de pedido	Dimensiones del pozo / altura de apilado sin / con cubierta [mm]	Potencia calorífica [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
EMR-H590x290-750 (con calefacción estática)	590 x 290 645 / 645	1100	590 x 290 x 750		
sin CHECK: 89 05 02 13 con CHECK bajo consulta					

5.6 Apilador de plataforma P...

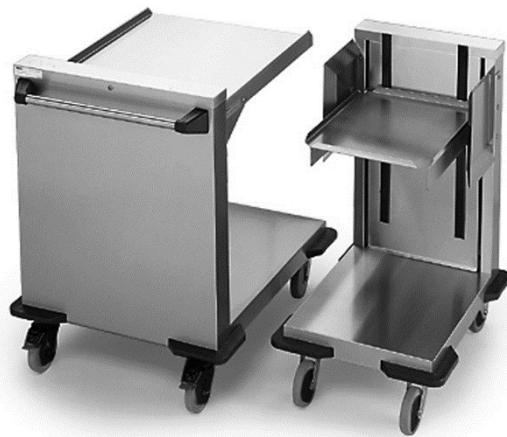
Finalidad de los apiladores de plataforma P...

- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla
- Apilador de plataforma integrable, cerrado, calefactado por convector → para el uso de cestas con vajilla

5.6.1 Apilador de plataforma abierto para cestas y bandejas PO...

Finalidad de los apiladores de plataforma PO...

- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla



PO-SV 2/1
PO-TA 1/1 con guía lateral para el desapilado de bandejas



Elemento superpuesto para cubiertos con recipientes para cubiertos

Características: Apilador de plataforma de acero fino con 1 plataforma.
Altura de apilado aprox. 575 mm.

Clave de tipos

PO		Apilador de plataforma, abierto
PO	— SV	... Distribución de alimentos
PO	— GN	... Gastronorm
PO	— Q	... cuadrado
PO	— SV1/1	Versión especial con guía lateral para el desapilado de bandejas
PO	— TA1/1	Versión especial con guía lateral para el desapilado de bandejas

Descripción del producto

Denominación n.º de pedido	Dimensiones de la plataforma [mm]	Dimensiones de cesta/bandeja máximo [mm]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
PO-SV1/1 sin CHECK: 89 02 03 01 con CHECK bajo consulta	412 x 555	530 x 400	730 x 690 x 911	43	200
PO-SV2/1 sin CHECK: 89 02 03 02 con CHECK bajo consulta	812 x 555	530 x 800	1088 x 690 x 911	53	200
PO-GN2/1 sin CHECK: 89 02 03 03 con CHECK bajo consulta	662 x 555	530 x 650	880 x 690 x 911	48	200
PO-Q1/1 sin CHECK: 89 02 03 04 con CHECK bajo consulta	537 x 555	500 x 500	730 x 690 x 911	44	200
PO-TA1/1 sin CHECK: 89 02 03 06 con CHECK bajo consulta	535 x 412	530 x 400	500 x 700 x 911	38	200

Capacidad (cantidad) cestas de acero fino/alambre de acero con recubrimiento de Rilsan (opcional)

	PO-SV1/1	PO-SV2/1	PO-GN2/1	PO-Q1/1	PO-TA1/1
530 x 400 mm, altura 85 mm	6	12	–	–	6
530 x 400 mm, altura 120 mm	4	8	–	–	4
530 x 800 mm, altura 85 mm	–	6	–	–	–
530 x 800 mm, altura 120 mm	–	4	–	–	–
530 x 650 mm, altura 75 mm	–	–	7	–	–
530 x 650 mm, altura 115 mm	–	–	5	–	–
530 x 325 mm, altura 115 mm	–	–	10	–	–

Acero fino

500 x 500 mm, altura 75 mm	–	–	–	7	–
500 x 500 mm, altura 115 mm	–	–	–	5	–

Capacidad (cantidad) cestas de material sintético (opcional)

500 x 500 mm, altura 70 mm	–	–	–	8	–
500 x 500 mm, altura 70 mm	–	–	–	5	–

con elemento superpuesto para
cestas de vajilla,
altura 41 mm (altura total 106 mm)

5.6.2 Apilador de plataforma para cestas, cerrado o refrigerado

Finalidad de los apiladores de plataforma PG...

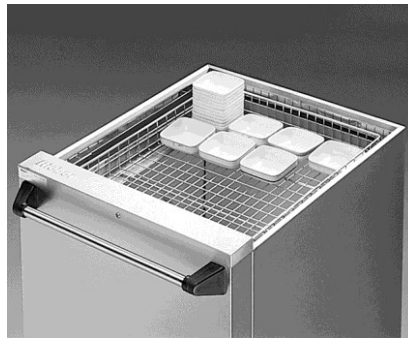
- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla
- El accesorio Sopera de material sintético es apto para la versión calefactable hasta 85 °C.

Finalidad de los apiladores de plataforma PK...

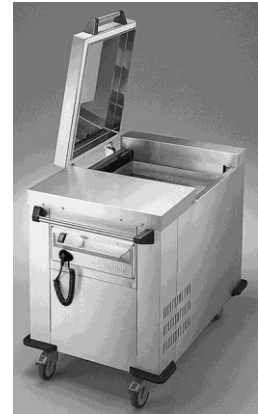
- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla
- Refrigeración por convector



PG-...



PG-...



PK-Q1/1 refrigerado

Características:

Apilador de plataforma de acero fino con 1 bastidor de apoyo.
Fuerza de muelles ajustable en función del peso de la vajilla.
Altura de apilado aprox. 575 mm.



PK-Q1/1

Refrigerado por convector con tapa de acero fino montada. Mueble de doble pared, aislado. Tapa altura 68 mm, aislada con junta, rebatible en 90 grados, con bloqueo.
La temperatura de refrigeración es de aprox. +5 °C a +8 °C (con la tapa cerrada).
Potencia conectada 0,410 kW, potencia frigorífica 460 W a una VT (temperatura del evaporador) de -10 °C.

Clave de tipos

PG		Apilador de plataforma, cerrado
PG	— GN	... Gastronorm
PG	— SV	... Distribución de alimentos
PG	— Q	... cuadrado
PG	— 4S	... para 4 campanas por nivel
PG	— 6S	... para 6 campanas por nivel
PK	— Q1/1	... refrigerado por convector

Descripción del producto

Denominación n.º de pedido	Dimensiones de la plataforma / Dimensiones de cesta/bandeja [mm]	potencia conectada [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]	 	
				50	200
PG-630 x 425 → calefactable hasta 110 °C sin CHECK: 89 02 01 14 con CHECK bajo consulta	630 x 425	–	871 x 580 x 910	50	200
PG-GN2/1 sin CHECK: 89 02 02 01 con CHECK bajo consulta	535 x 660 máx. 530 x 650	–	880 x 690 x 911	68	200
PG-SV2/1 sin CHECK: 89 02 02 06 con CHECK bajo consulta	535 x 810 máx. 530 x 800	–	1040 x 690 x 911	65	200
PG-Q1/1 (calefacción por convector) sin CHECK: 89 02 02 02 con CHECK bajo consulta	535 x 505 máx. 500 x 500	410	730 x 690 x 911	54	200
PG-Q1/1 refrigerado (convector de aire) sin CHECK: 89 02 04 01 con CHECK bajo consulta	535 x 505 máx. 500 x 500	410	1164 x 814 x 945	140	200
PG-4S sin CHECK: 89 02 02 03 con CHECK bajo consulta	566 x 566 –	–	790 x 690 x 911	57	100
PG-6S sin CHECK: 89 02 02 04 con CHECK bajo consulta	857 x 566 –	–	1090 x 690 x 911	61	100

	n.º de pedido
Accesorios:	
Cubierta de acero fino, baja	
para PG-GN2/1,	89 07 02 01
PG-SV2/1,	89 07 14 01
PG-Q1/1,	89 07 01 01
PG-4S,	89 07 03 01
PG-6S	89 07 04 01
Chapa insertable con perforación en ranura	
para PG-GN2/1,	89 07 10 02
PG-SV2/1,	89 07 10 04
PG-Q1/1,	89 07 10 01
PG-Q1/1 refrigerado	89 07 10 02
PG-4S,	incluida
PG-6S	incluida
Parte inferior sopera (de material sintético)	
... apta para PG-630 x 425 → calefactable hasta 85 °C	89 08 05 64
Tapa para la sopera (de material sintético)	
... apta para PG-630 x 425 → calefactable hasta 85 °C	89 08 05 67

Capacidad (cantidad) cestas de acero fino/alambre de acero con recubrimiento de Rilsan (opcional)

	PG-GN 2/1	PG-SV 2/1	PG-Q 1/1	PG-Q 1/1 refrigerado
530 x 400 mm, altura 85 mm	–	14	–	–
530 x 400 mm, altura 120 mm	–	10	–	–
530 x 800 mm, altura 85 mm	–	7	–	–
530 x 800 mm, altura 120 mm	–	5	–	–
530 x 650 mm, altura 75 mm	8	–	–	8
500 x 500 mm, altura 75 mm	5	–	–	5
500 x 500 mm, altura 115 mm	–	–	–	–
500 x 500 mm, altura 75 mm	–	–	8	–
500 x 500 mm, altura 115 mm	–	–	5	–
Capacidad (cantidad) cestas de material sintético (opcional)				
500 x 500 mm, altura 70 mm	–	–	8	8
500 x 500 mm, altura 70 mm	–	–	5	5
con elemento superpuesto para cestas de vajilla, altura 41 mm (altura total 106 mm)				

5.6.3 Apilador de plataforma calefactado por convector, apilador de bandejas de menú calefactado por convector

Finalidad de los apiladores de plataforma PU...

- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla
- Calentamiento con calefacción por convector
- Utilizar cestas de acero fino. No utilizar cestas de material sintético.
- El accesorio Sopera de material sintético es apto para la versión calefactable hasta 85 °C.



Apilador de plataforma calefactado por convector (PU-GN 2/1, PU-SV 2/1, PU-Q 1/1)



Apilador de bandejas de menú (PU-M 2/1)

Características:

Apilador de plataforma, cerrado de acero fino con un bastidor de apoyo rectangular.

Altura de apilado aprox. 600 mm.

Mueble de doble pared, aislado. Tapa de acero fino, altura 35 mm, para enganchar en el lado frontal (no es válido para PU-M 2/1).

Elementos de conmutación protegidos contra golpes, cable espiral 2,5 m, interruptor ON/OFF, caja de enchufe ciega.

Regulación por termostato de +30 °C a +85 °C o +110 °C o +140 °C.



Calefacción por convector.

Versión PU-M 2/1:

Tapa de acero fino, de doble pared, aislada, con asa de seguridad, rebatible. ¡Apilador apropiado únicamente para cestas de acero fino (sin recubrimiento)!

Clave de tipos

PU	Apilador de plataforma, calefactado por convector
PU — GN	... Gastronorm
PU — SV	... Distribución de alimentos
PU — Q	... cuadrado
PU — M	... Tapa rebatible de acero fino; apta únicamente para cestas de acero fino

Denominación n.º de pedido	Dimensiones de la plataforma / Dimensiones de cesta/bandeja [mm]	potencia conectada [W]	Medidas exteriores L x An x Al [mm]		
PU-630 x 425 140° → calentable hasta 140 °C sin CHECK: 89 02 01 24 con CHECK bajo consulta	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-630 x 425 85° → calentable hasta 85 °C, la sopera de material sintético es apropiada para este fin sin CHECK: 89 02 01 24 con CHECK bajo consulta	630 x 425	2400	994 x 647 x 960	90	200
PU-GN 2/1 sin CHECK: 89 02 01 03 con CHECK bajo consulta	535 x 660 máx. 530 x 650	2240	990 x 690 x 911	85	200
PU-SV 2/1 sin CHECK: 89 02 01 02 con CHECK bajo consulta	535 x 810 máx. 530 x 800	2240	1142 x 690 x 911	86	200
PU-Q 1/1 sin CHECK: 89 02 01 04 con CHECK bajo consulta	535 x 510 máx. 500 x 500	2240	840 x 690 x 911	86	200
PU-M 1/1 sin CHECK: 89 02 01 07 con CHECK bajo consulta	535 x 660 máx. 530 x 650	2240	1148 x 744 x 911	109	200

Accesorios:

n.º de pedido

Chapa insertable con perforación en ranura

para PU-GN 2/1,
PU-SV 2/1,
PU-Q 1/1

89 07 10 02
89 07 10 04
89 07 10 01

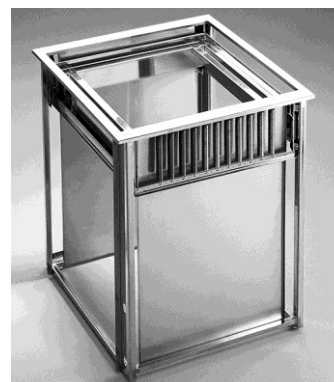
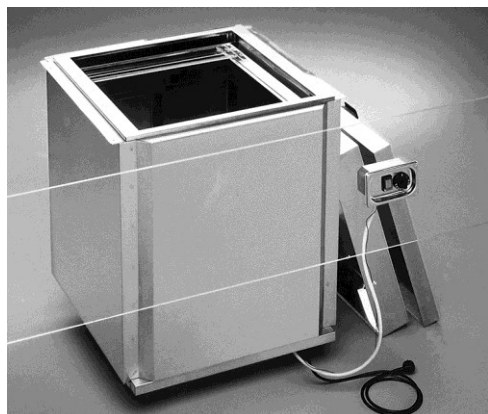
Capacidad (cantidad) cestas de acero fino/alambre de acero con recubrimiento de Rilsan (opcional)

	PU-GN 2/1	PU-SV 2/1	PU-Q 1/1	PU-M 2/1
530 x 400 mm, altura 85 mm	–	14	–	–
530 x 400 mm, altura 120 mm	–	10	–	–
530 x 800 mm, altura 85 mm	–	7	–	–
530 x 800 mm, altura 120 mm	–	5	–	–
530 x 650 mm, altura 75 mm	8	–	–	8
530 x 650 mm, altura 115 mm	5	–	–	–
500 x 500 mm, altura 75 mm	–	–	8	–
500 x 500 mm, altura 115 mm	–	–	5	–

5.6.4 Apilador de plataforma integrable cerrado, calefactado por convector

Finalidad de los apiladores de plataforma PU...

- para apilar y preparar bandejas o cestas de vajilla con vajilla
- Calentamiento con calefacción por convector
- Previsto para el empotramiento
- Utilizar cestas de acero fino. No utilizar cestas de material sintético.



Características:

Apilador de plataforma integrable de acero fino con bastidor de apoyo rectangular para el uso de cestas.

Interior con revestimiento de acero fino en todos los lados, con aislamiento térmico. Cableado eléctrico completo. Interruptor ON/OFF, regulador termostático, de +30 °C a +110 °C. Panel de interruptores para empotrar. Calefacción por convector. Tapa de acero fino con asas. Protegido contra salpicaduras de agua.

Versión EPU-Q 1/1-760

Longitud 705 mm, ancho 664 mm, profundidad de instalación 760 mm, dimensiones bastidor de montaje 666 x 628 mm, altura de apilado aprox. 640 mm, recorte en la cubierta 656 x 615 mm, recorte para el panel de interruptores 152 x 85 mm
Cubierta de acero fino, baja

Denominación n.º de pedido	Dimensiones de la plataforma / Dimensiones de cesta/bandeja [mm]	potencia conectada [W]	Dimensiones Revestimiento exterior L x An x Al [mm]		
EPU-Q 1/1-760 sin CHECK: 89 03 03 02 con CHECK bajo consulta	535 x 535 máx. 530 x 530	1560	705 x 664	65	110

n.º de pedido

Accesorios:

Capacidad (cantidad) cestas de acero fino/alambre de acero con recubrimiento de Rilsan (opcional)

EPU-Q 1/1-760

500 x 500 mm, altura 75 mm

8

89 03 03 01

500 x 500 mm, altura 115 mm

5

89 03 03 02

5.7 Apilador Ultra, cuadrado REU...

Finalidad de los apiladores Ultra, cuadrados

- Para apilar, preparar y calentar bandejas recipientes térmicos (Ultra) de Rieber GmbH Co. KG.
- No utilizar recipientes térmicos con diámetro de 277 mm.



Características: Apilador Ultra de acero fino.

Altura de apilado aprox. 610 mm. Capacidad de apilado hasta 92 recipientes.
Dimensiones del pozo 260 x 260 mm por pozo.

Los pozos extraíbles facilitan la limpieza del aparato.

Tapa rebatible de acero fino con asas, doble pared, con aislamiento térmico, con marco de estanqueidad, bisagras y cierre elástico.



Interruptor ON/OFF, regulador termostático, de +20 °C a +130 °C.

Dos calefacciones por convector aseguran la distribución uniforme de la temperatura.

Panel de interruptores para empotrar. Tapa de acero fino con asas.

Clave de tipos

REU	Apilador Ultra
REU — P	... para calentar recipientes térmicos/Ultra

Denominación n.º de pedido	Cantidad de pozos / capacidad	potencia conectada [W]	Dimensiones Revestimiento exterior L x An x Al [mm]		
REU-P2-260 sin CHECK: 89 04 01 04 con CHECK bajo consulta	2 92 x SJ-255	3200	1005 x 509 x 1011	70	110

Accesorios:	n.º de pedido
Recipiente térmico (recipiente Ultra)	
Duración de calentamiento: 2 a 2,5 horas de +20 °C a +130 °C	89 08 01 41
SJ-255-Ultra-LS Ø 255 mm	
Reloj programador	bajo consulta
Guantes de algodón 5 dedos	
normal	89 06 12 01
ultra	31 35 22 01

5.8 CHECK HACCP

Opción:



El **apilador** se puede equipar con **CHECK**.

El código QR en el aparato crea las condiciones para la transparencia y la trazabilidad del proceso.

n.º de pedido 94 01 01 14

➤ Consulte al Servicio técnico de Rieber.

A nivel de la documentación HACCP, la plataforma CHECK CLOUD le ofrece el sistema digital CHECK HACCP, un registro de temperatura sencillo, seguro y transparente. Además de esta opción se pueden realizar otras funciones digitales a nivel de la gestión de la higiene y del servicio. La respuesta digital y automatizada al papeleo analógico.

Básicamente, los datos relevantes para HACCP se registran de dos maneras distintas: Mobile CHECK y Auto CHECK. El CHECK Cockpit basado en navegador sirve para la administración, visualización y evaluación de los datos de proceso recopilados.

- **Mobile CHECK:** Medición manual de la temperatura mediante sonda de temperatura central apta para Bluetooth y aplicación CHECK. Gestión sencilla de la higiene y del servicio con listas de chequeo que se pueden crear individualmente de manera flexible y función adicional de fotografía y texto a través de la aplicación CHECK.
- **Auto CHECK:** Sensores para el equipamiento posterior o instalados de manera fija que transmiten datos a la base de datos en intervalos predefinidos.



Información adicional: Véase «Servicios» en

www.riber.de

Consulte al Servicio técnico de Rieber.

6 Información útil desde la entrega hasta la primera limpieza

Este capítulo transmite los conocimientos necesarios para las actividades preparatorias antes del uso.

Comprobación/tramitación de daños de transporte

- Controle el aparato inmediatamente después de su entrega para detectar eventuales daños de transporte.
- Documente los daños en presencia del transportista en el albarán de entrega y hágalos confirmar por el transportista con su firma.
- Decida si desea quedarse el aparato y reclamar el daño con el albarán de entrega o bien denegar la recepción del aparato.

■ Con este procedimiento queda asegurada la corrección adecuada de los daños.

Desembalaje, control del volumen de suministro

- Abra el embalaje de transporte en los puntos previstos al efecto. No lo rompa ni lo corte.
- Retire los restos del embalaje.



ATENCIÓN

Si se encuentran láminas protectoras u objetos sensibles al calor en el aparato calefactado, pueden dañar a éste último durante el calentamiento.

- ▶ Asegúrese de que no se encuentran láminas protectoras en el interior y el exterior del aparato.

Descarga del aparato



ATENCIÓN

- ▶ El aparato se debe transportar en posición horizontal, correspondiente a la posición de uso.
- ▶ No descargue o transporte el aparato con medios auxiliares como carretillas elevadoras, ya que se pueden producir daños materiales.

Primera limpieza



ATENCIÓN

Si se encuentran láminas protectoras u objetos sensibles al calor en el aparato, pueden dañar a éste último durante el calentamiento.

- ▶ Asegúrese de que no se encuentran láminas protectoras en el interior y el exterior del aparato.



Página 54 ss.

Eliminación del material de embalaje

- Elimine el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Apilador de plataforma para cestas, refrigerado, PK ...



ATENCIÓN

En caso de transporte inadecuado, por ejemplo «boca abajo», el apilador de plataforma PK ... podría sufrir daños. Se debe encontrar suficiente líquido refrigerante en el depósito de reserva.

- ▶ Después de un transporte inadecuado, por ejemplo, «boca abajo», deje el aparato, al menos, una hora en la posición correcta sin moverlo. Solo después se permite conectarlo.

7 Notas para el montaje de los apiladores previstos para el empotramiento

7.1 Indicación de seguridad para el montaje

Observe las normas técnicas para la prevención de incendios



ADVERTENCIA

Peligro de incendio en el apilador calefactable en caso de incumplimiento de las normas técnicas para la prevención de incendios.

- ▶ En caso de proximidad inmediata de una pared, de paneles separadores, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se recomienda que éstos estén hechos de material no combustible. De lo contrario, deberán dotarse de un revestimiento de un material termoaislante no combustible apropiado.
- ▶ Observe las normas técnicas para la prevención de incendios.
- ▶ La presencia de pelusa puede provocar un incendio. Mantenga alejada la pelusa.

- Observe las normas de prevención de incendios. Infórmese al respecto a través de las autoridades locales.

Observe las normas electrotécnicas vigentes



ADVERTENCIA

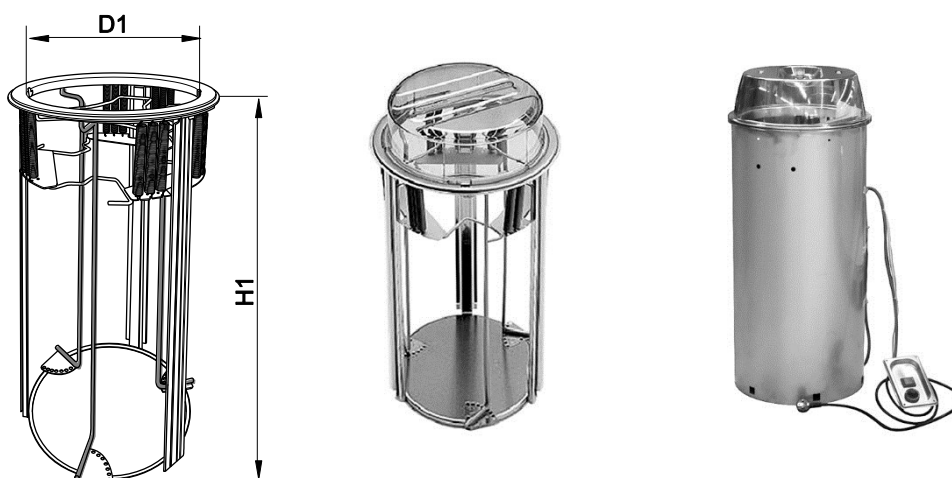
Peligro de electrocución. Observe las normas electrotécnicas vigentes.

- ▶ Haga ejecutar los trabajos de electricidad únicamente por el servicio técnico del fabricante o un electricista cualificado.
- ▶ Utilice el aparato únicamente con una toma de corriente de red con posibilidad de desconexión.
Se debe preconfigurar un interruptor diferencial con una intensidad de disparo de 30 mA.
Conecte el aparato a una toma de corriente con contacto de protección.

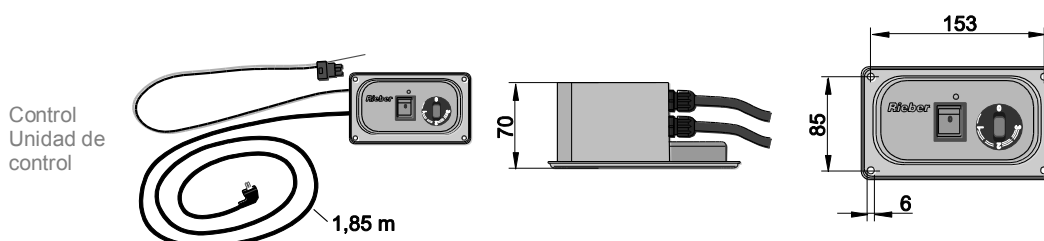
Observe las instrucciones de montaje

- Observe las indicaciones contenidas en las instrucciones de montaje del aparato. En caso de dudas al respecto, consulte al Servicio técnico de Rieber.

7.2 Apilador de platos integrable ERR...



D1: 280 / 320 mm
 H1: 680 / 780 mm
 Ø Orificio para la instalación: ≥ 356 mm



Control
 Unidad de control

Asimismo, el volumen de suministro de un apilador integrable comprende unas instrucciones de montaje.

 Véanse las instrucciones de montaje

➤ ATENCIÓN

El tubo capilar para el termostato no debe ser doblado o dañado; en este caso se causan considerables daños materiales. El tubo capilar se encuentra en la manguera aislante que conduce al panel de interruptores.

7.3 Pozo universal integrable, calefactado EMR...

Asimismo, el volumen de suministro de un apilador integrable comprende unas instrucciones de montaje.

 Véanse las instrucciones de montaje

7.4 Apilador de plataforma integrable cerrado, calefactado por convector EPU...

Asimismo, el volumen de suministro de un apilador integrable comprende unas instrucciones de montaje.

 Véanse las instrucciones de montaje

8 Configurar el apilador para la vajilla

8.1 Indicaciones de seguridad para la configuración

⚠ Requisito relevante para la seguridad

- Para ejecutar el trabajo al «Configurar el apilador para la vajilla» solo se admiten **personas autorizadas** al efecto.



Ver 'Requisitos hacia la cualificación del personal operador', página 9

- Utilice únicamente piezas originales del fabricante.

⚠ Resguardo

→ afecta a WE..., P..., REU

Ejemplo



Detrás del resguardo (cubierta con muelles) se encuentran los muelles. A diferencia de lo que se muestra en la imagen, en el apilador calefactable, la ubicación de los muelles es enfrente de la barra de empuje de seguridad o del panel de control.

> ⚠ ADVERTENCIA

Retire el resguardo únicamente para la configuración del apilador. Por lo demás, manténgalo cerrado con todos los tornillos.

⚠ Evite riesgos en el dispositivo elevador

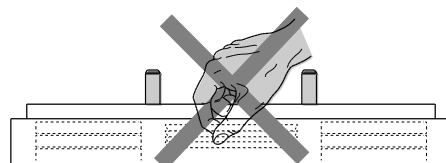
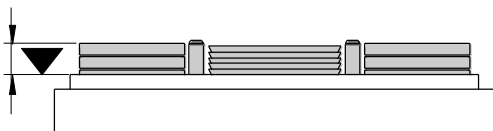


ADVERTENCIA

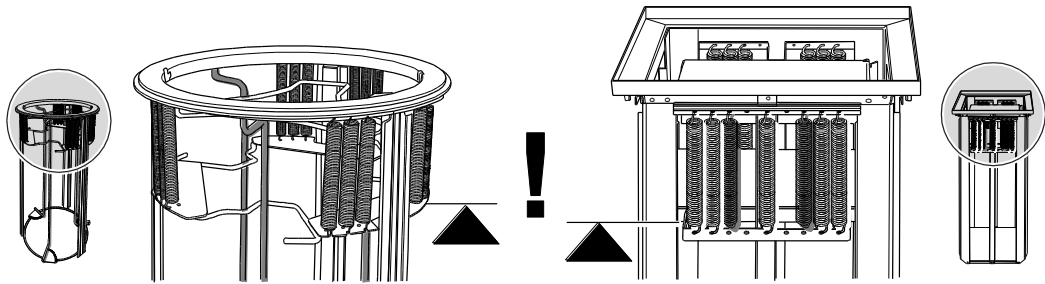
Peligro de lesiones con la altura de entrega bajada por debajo del borde inferior de la carcasa. La guía podría estar bloqueada. Riesgo de cizallamiento y aplastamiento de los dedos.

- ▶ Al retirar el dispositivo de apilado, preste atención a que el dispositivo elevador se encuentre en la posición final superior. Si no fuera así, ver el capítulo «¿Qué hacer en caso de fallos?».

Altura de entrega

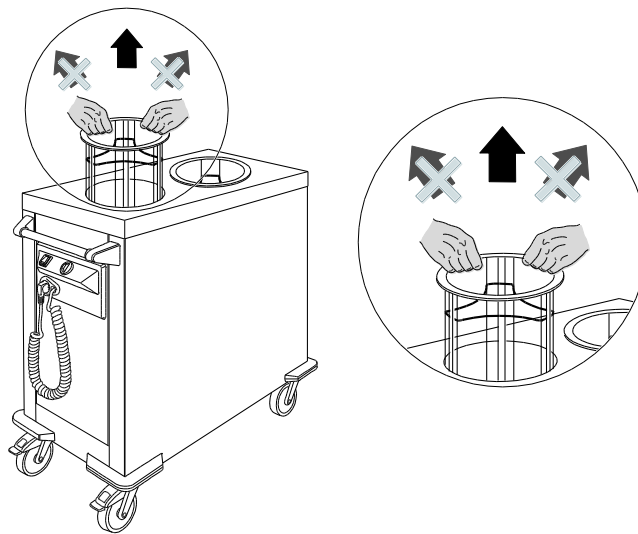


Ejemplos



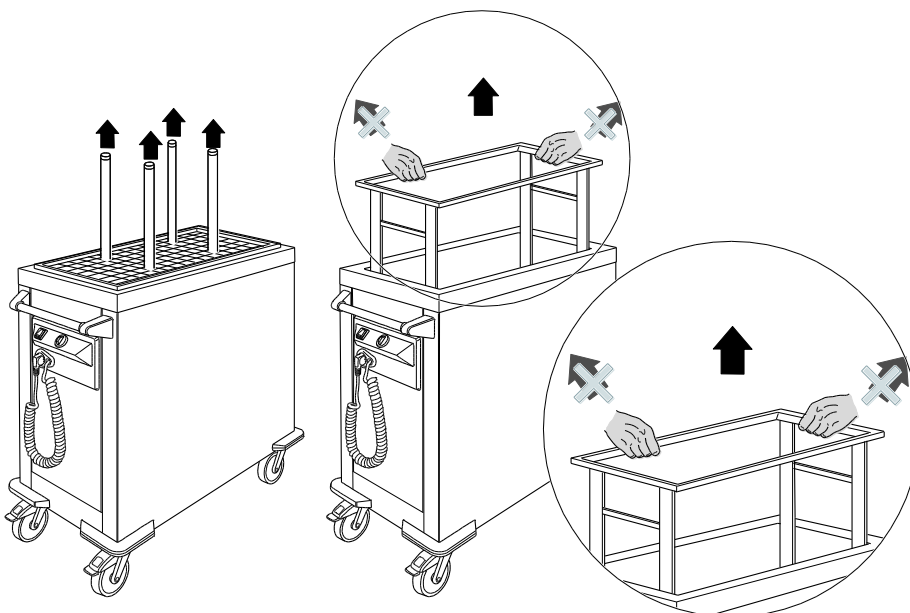
Notas para la retirada de los elementos incorporados

Ejemplo



- Sujete el dispositivo de apilado vacío desde el interior por el borde superior y retírelo verticalmente hacia arriba. Deposítelo.

Ejemplo



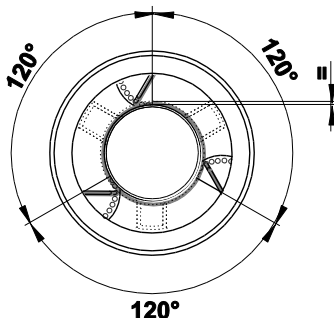
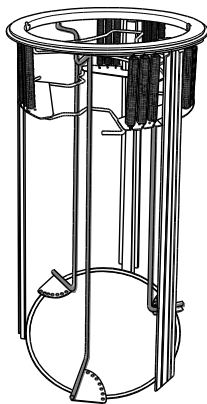
8.2 Configurar la guía de vajilla



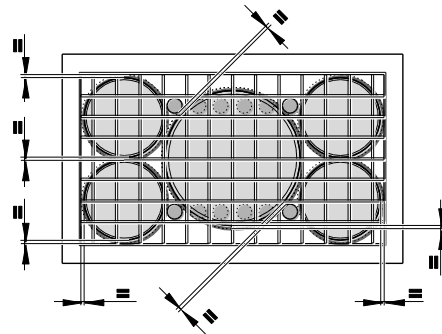
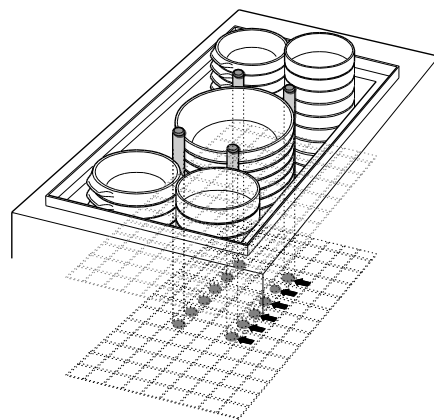
ADVERTENCIA

Una distribución irregular de la carga puede representar un riesgo.

- ▶ Preste atención a mantener un espacio suficiente alrededor de los elementos de vajilla.
- ▶ Disponga los elementos de vajilla con la ayuda de las barras guía de manera a distribuir la carga con la máxima uniformidad.



Apilador de platos RR ...

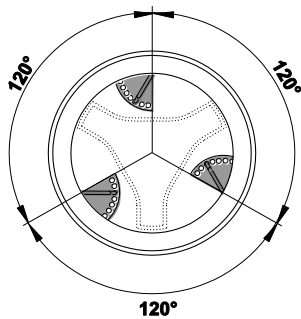
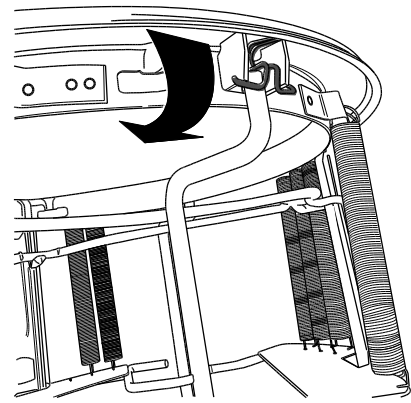
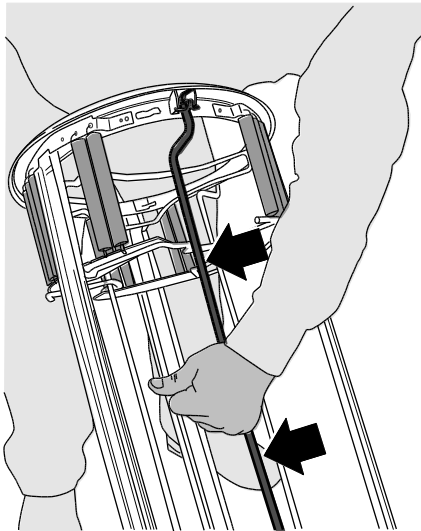


Apilador de vajilla universal WE ...

Apilador de platos R ...

- Fije la barra guía en los mismos orificios en la base. Ajuste la distribución de la carga o la guía de los elementos de forma céntrica o distribuida uniformemente. Ajuste una rendija circunferencial entre la barra guía y el plato de aprox. **5 a 10 mm** para compensar las tolerancias en las medidas de la vajilla.
- Suelte 3 barras guía. Presiónelas ligeramente en el centro y suelte el estribo elástico.
- Levante y posicione 3 barras guía.
- Asegure el ajuste. Para terminar, bloquee el estribo elástico.

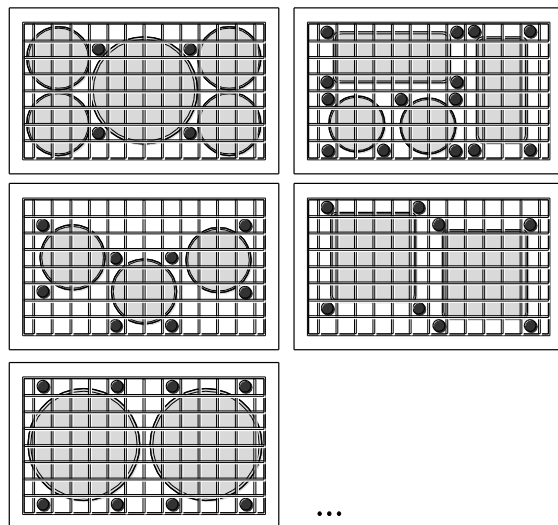
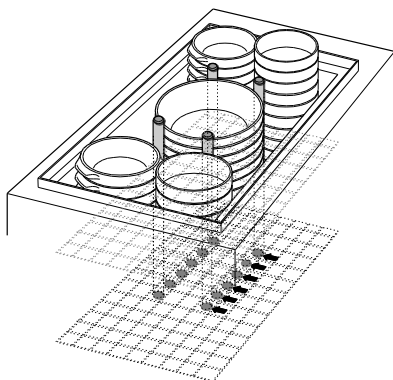
Apilador
RR ...



Apilador de vajilla universal WE ...

- Disponga los elementos de vajilla con la ayuda de las barras guía de manera a distribuir la carga con la máxima uniformidad.
- Ajuste una rendija circunferencial entre la barra guía y el plato de **aprox. 10 a 20 mm** para compensar las tolerancias en las medidas de la vajilla. Pase las barras guía a través de las rejillas, de manera que sujeten los elementos de vajilla en la posición deseada.

Apilador
WE ...



8.3 Configurar el apilador para el peso de la vajilla



ADVERTENCIA

Debido a las fuerzas de muelle elevadas, el montaje y desmontaje de un muelle con el apilador cargado puede causar múltiples lesiones.

- ▶ El apilador solo se debe configurar en estado sin carga.
- ▶ Un muelle que no se necesite se debe desenganchar **abajo**, no desmontar.



ADVERTENCIA

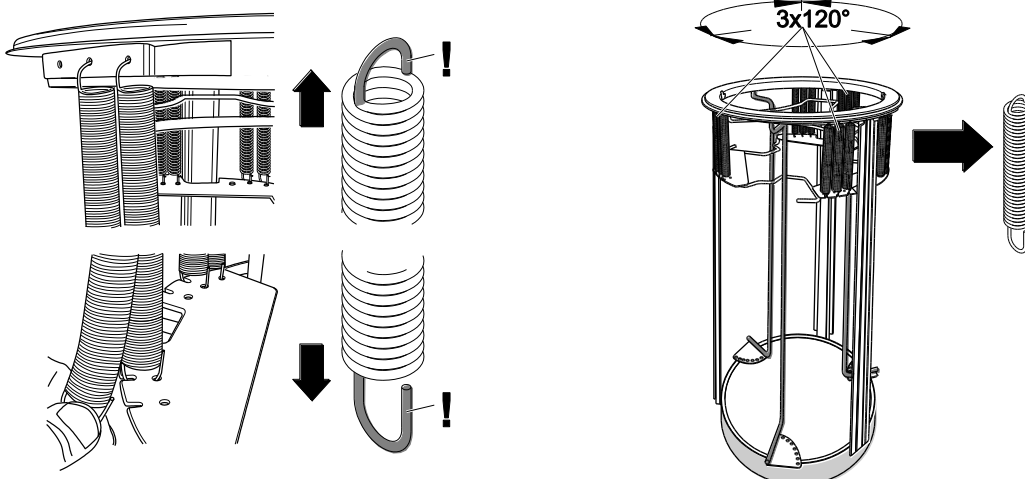
Peligro de lesiones en caso de montaje incorrecto de los muelles.

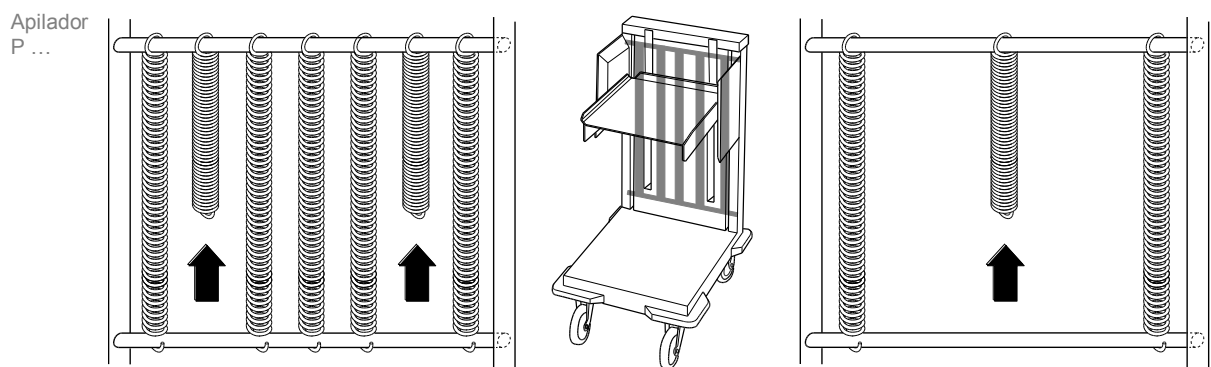
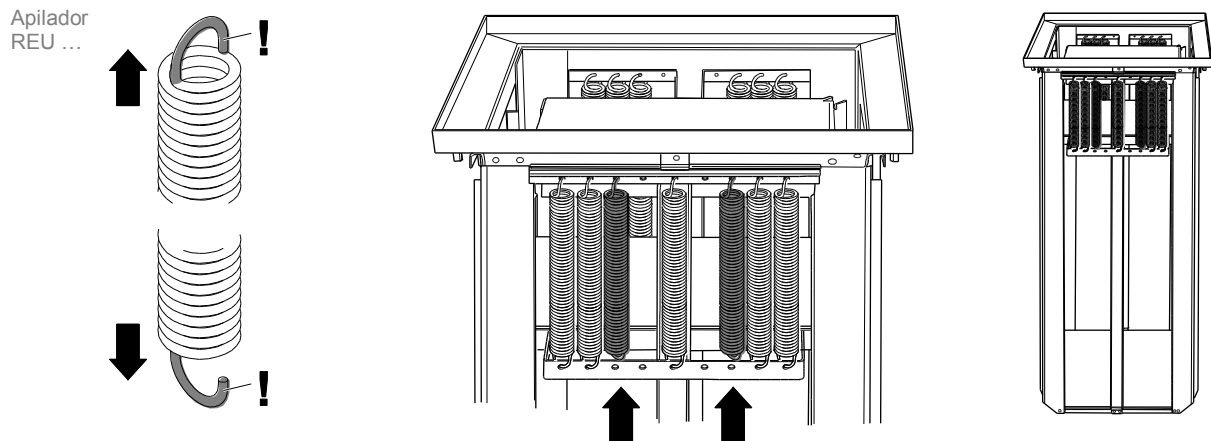
Una distribución excéntrica de la carga o una disposición excéntrica de los muelles produce una sollicitación unilateral en la guía que puede obstaculizar o bloquear la misma.

Peligro de lesiones con la altura de entrega bajada, por debajo del borde inferior de la carcasa. Peligro de cizallamiento y aplastamiento de los dedos y las manos.

- ▶ Elija por principio una distribución uniforme de los muelles. Un muelle que no se necesite se debe desenganchar **abajo**, no desmontar.
- ▶ En el **apilador de platos**, preste atención a la distribución uniforme de las fuerzas de muelle con una disposición de $3 \times 120^\circ$. El lado abierto del muelle es está arriba.
- ▶ En el **apilador Ultra**, preste atención a unas fuerzas de muelle activas en la proximidad de las guías exteriores, por ejemplo, descargando los 2 muelles cercanos al centro en la parte inferior.
- ▶ En el **apilador de plataforma**, preste atención a unas fuerzas de muelle activas en la proximidad de las guías exteriores, **por ejemplo**, descargando de 7 muelles los 2 muelles cercanos al centro en la parte inferior.
- ▶ Preste atención a que la altura de entrega de la vajilla no descienda por debajo del borde inferior de la carcasa.

Apilador
RR ...





Consejo para el usuario

La necesidad de muelles se puede determinar aproximadamente de forma calculatoria.

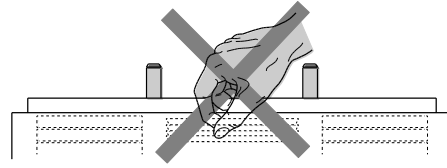
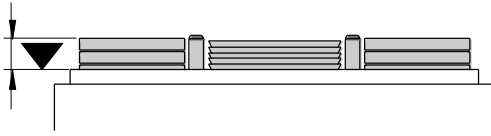
- ▶ La altura de apilado es de aprox. 700 mm. Apile los elementos.
- ▶ Determine el peso de la vajilla.
- ▶ Calcule: La fuerza de tracción máxima de un resorte es de 43 N. Por lo tanto, con 16 muelles de tracción es de 688 N (68,8 kg). Calcule la necesidad específica.

➤ **Alternativa:** Coloque aprox. 20 piezas de vajilla en el pozo.

■ El ajuste de los muelles es óptimo si sobresalen aprox. **de 3 a 6 piezas de vajilla** por el borde del pozo.

- **⚠ ADVERTENCIA**
Retire la vajilla únicamente a la altura de entrega.

Altura de entrega



Compruebe el ajuste

- Coloque el dispositivo elevador en el apilador.
- Llene el dispositivo elevador con la vajilla.
 - El ajuste de los muelles es óptimo si sobresalen aprox. **de 3 a 6 piezas de vajilla** por el borde del pozo.



Consejo para el usuario

El fabricante recomienda:

- ▶ ... hacer realizar la recepción por otra persona autorizada al efecto.
- ▶ ... identificar el apilador para evitar el riesgo de confusión.

⚠ Montar el resguardo

- **⚠ ADVERTENCIA**
Monte el resguardo. Asegure la posición con todos los tornillos.

8.4 Apilador Ultra REU ...

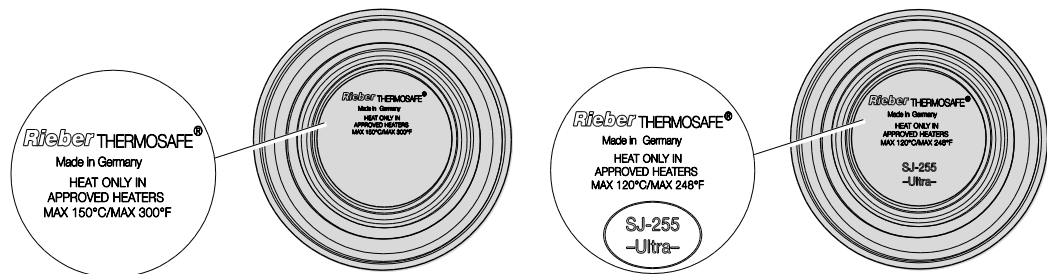


Consejo para el usuario

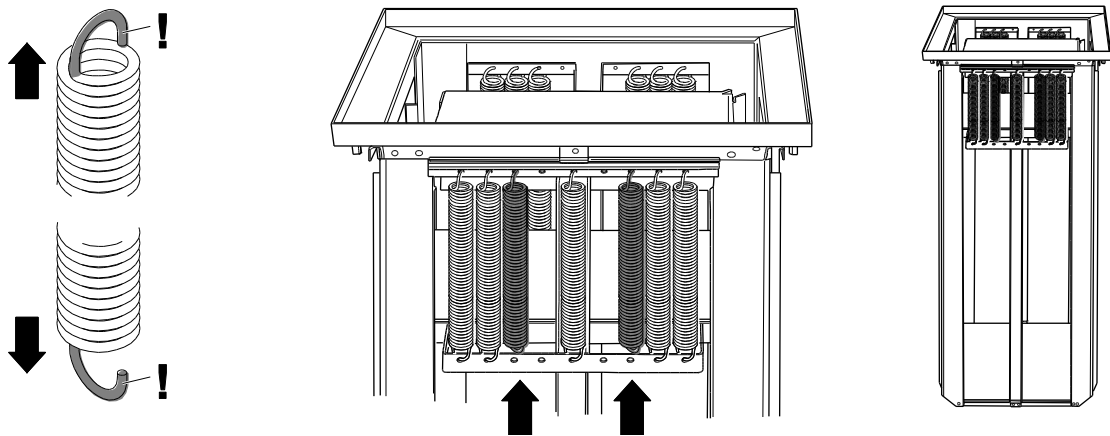
Por cada pozo de apilado, por parte del fabricante no se han enganchado 2x2 muelles distribuidos simétricamente. Adaptado de esta manera al uso conforme a lo prescrito de los recipientes térmicos/Ultra, el apilador Ultra ya está preparado para el uso.

- ▶ En el apilador Ultra, preste atención a unas fuerzas de muelle activas en la proximidad de las guías exteriores, por ejemplo, descargando los 2 muelles cercanos al centro en la parte inferior.
- ▶ Desenganche los muelles que no se necesiten en la parte inferior y déjelos posicionados arriba.

Recipiente térmico/Ultra



Apilador REU ...



9 Nota sobre modificaciones / transformaciones admisibles

⚠ Requisito relevante para la seguridad

- Para la ejecución del trabajo en caso de modificaciones/transformaciones admisibles solo se admiten 'personas instruidas' que hayan recibido la formación pertinente para ejecutar el trabajo en cuestión.



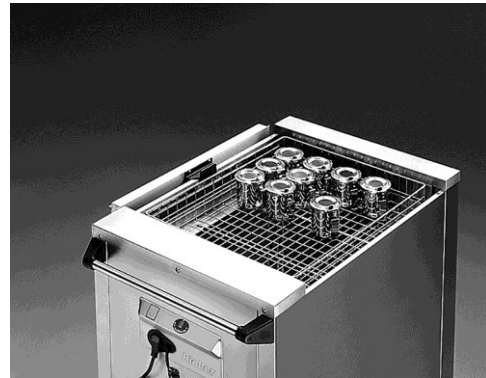
Ver 'Requisitos hacia la cualificación del personal operador', página 9

- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica y separe la conexión a la red.

Desea modificar el apilador de plataforma PG-630 x 425..., PU-630 x 425...: Bastidor de apoyo vs. plataforma de rejilla



Página 31 ss., Página 34 ss.



La chapa insertable y las cestas son extraíbles.

10 Uso

⚠ Requisito relevante para la seguridad

- Utilice el apilador bajo supervisión.
- Para la ejecución del trabajo solo se admiten 'personas instruidas' que hayan recibido la formación pertinente para ejecutar el trabajo en cuestión.



Ver 'Requisitos hacia la cualificación del personal operador', página 9

- Conecte el apilador a una toma de corriente con un interruptor diferencial (RCD) preconfigurado con una intensidad de disparo de 30 mA.
- No conecte el aparato a una regleta de distribución.
- El aparato solo se debe utilizar en recintos secos en el interior de edificios.
- Solo se debe utilizar si existe una iluminación suficiente.

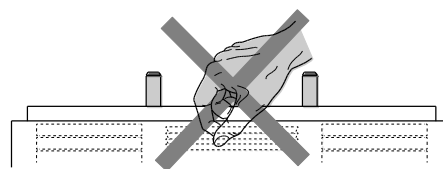
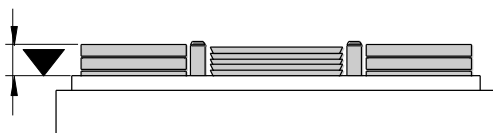
- Asegure el apilador móvil con los dos 'frenos de estacionamiento' para evitar su desplazamiento accidental. Estacione el aparato únicamente en superficies planas.



➤ ⚠ ADVERTENCIA

Retire la vajilla únicamente a la altura de entrega.

Altura de entrega



- **i Consejo para el usuario** Para evitar el riesgo de confusión de los apiladores se recomienda aplicar una identificación adicional, por ejemplo, con **CHECK**.

Cargar el apilador con vajilla



ATENCIÓN

La cesta de material sintético no es apropiada para el apilador calefactable; lo mismo rige para cestas de material sintético con una calidad corriente para lavavajillas.

La cesta de material sintético puede sufrir daños y dañar también al apilador.

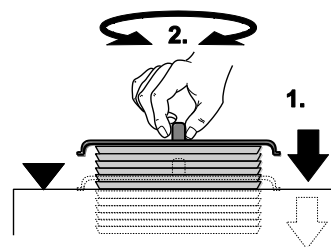
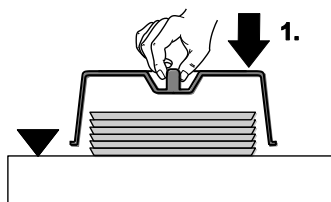
- ▶ No utilice cestas de material sintético para el apilador calefactable.



ADVERTENCIA

No introduzca las manos en el apilador. Llene el apilador uniformemente con vajilla.

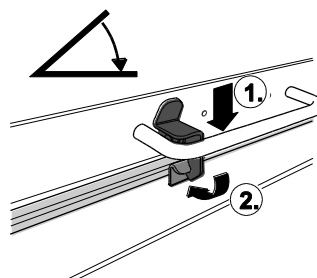
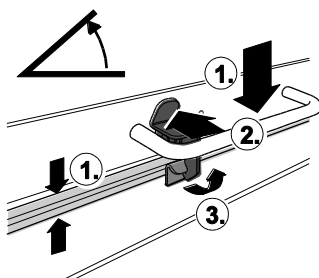
Apilador
RR...



Apilador de platos redondo

- ▶ Para terminar, ciérrelo con la tapa. Al usar la tapa plana, presiónela junto con la vajilla hacia abajo hasta el tope y gírela para asegurar la posición.

Apilador
REU...




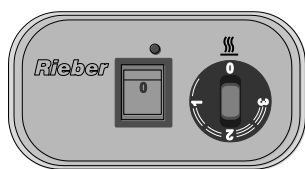
Apilador Ultra, cuadrado

Capacidad de apilado: hasta 92 recipientes térmicos/recipientes Ultra de Rieber


- ▶ Para abrir: presione la tapa hacia abajo y abra el cierre con el pulgar.
- ▶ Para cerrar: presione la tapa fuertemente hacia abajo, prestando atención a que encaje.

Aparato eléctrico - Conexión del apilador y regulación de la temperatura. Válido para aparatos con calefacción adicional y con refrigeración.

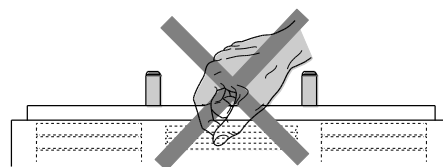
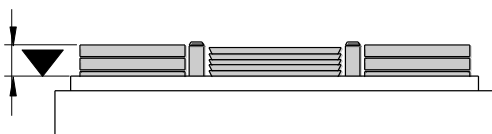
- Accione el interruptor basculante con indicador luminoso verde.
 - En la posición I (ON), el producto está preparado para el uso; el indicador luminoso está encendido.
-  **ADVERTENCIA**
Superficie caliente en el borde superior por encima de la barra de empuje de seguridad, hasta +85 °C.
Peligro de quemaduras, así como peligro de incendio en el apilador calefactable.
- Ajuste la temperatura deseada en el regulador de potencia. Evalúe el tiempo de calentamiento o de refrigeración para la regulación de la temperatura de forma realista.
 - Con calefacción (opción): calefacción sin escalonamiento de +35 °C a 85 °C o 110 °C o 140 °C, según el tipo de aparato.
 - Con refrigeración (opción): refrigeración sin escalonamiento desde la temperatura ambiente hasta +2 °C; solo afecta al apilador de plataforma PK-Q ... refrigerado por convector.
 - Apilador Ultra **REU**...: calefacción sin escalonamiento de +35 °C a 130 °C. El tiempo de calentamiento desde la temperatura ambiente a 130 °C con la carga completa de recipientes Ultra es de **aprox. 2,5 horas**.



Retirar vajilla

- Quite la tapa solo inmediatamente antes de iniciar el porcionado.
-  **ADVERTENCIA**
Retire la vajilla a la altura de entrega. No introduzca las manos en el apilador. Bloquee inmediatamente el apilador en caso de un fallo.

Altura de entrega



‘¿Qué hacer en caso de fallos?’, página 61

Aparato eléctrico - desconectar el apilador

- Desconecte el apilador eléctrico con la ayuda del interruptor basculante. Saque la clavija de conexión de la toma de corriente y enchúfela en el soporte para el alojamiento de la clavija de conexión eléctrica.
 - En la posición O (OFF), el aparato está desconectado. El indicador luminoso está apagado.

Limpiar el apilador




Ver el siguiente capítulo


11 Ejecutar correctamente las medidas de conservación

«Con la conservación de sistemas técnicos, componentes, aparatos y medios de servicio se pretende asegurar que se conserve el estado operativo o se restablezca en caso de un fallo.»

La conservación se puede estructurar en las cuatro medidas básicas: mantenimiento, inspección, reparación, mejora.

 **Mantenimiento:** Medidas para retrasar el consumo de la reserva de desgaste existente.

 **Inspección:** Medidas para la determinación y evaluación del estado real de una unidad de consideración, incluyendo la determinación de las causas del desgaste y la derivación de las consecuencias necesarias para el uso futuro.

 **Reparación:** Medidas para restablecer el estado operativo de una unidad de consideración, con excepción de mejoras.

11.1 Indicaciones de seguridad para la conservación

Requisito relevante para la seguridad

- Para la ejecución del trabajo solo se admiten 'personas instruidas' que hayan recibido la formación pertinente para ejecutar el trabajo en cuestión.



Ver '*Requisitos hacia la cualificación del personal operador*', página 9

- Solo se permite ejecutar las actividades detalladas en las instrucciones de servicio y autorizadas. Actividades que sobrepasen estos límites solo deben ser ejecutadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber.
- Los trabajos en el dispositivo de refrigeración solo deben ser realizados por personal cualificado y autorizado, tales como especialistas en equipos de frío o el servicio técnico de Rieber.

Evite riesgos derivados de la electricidad



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución. Peligro de muerte.



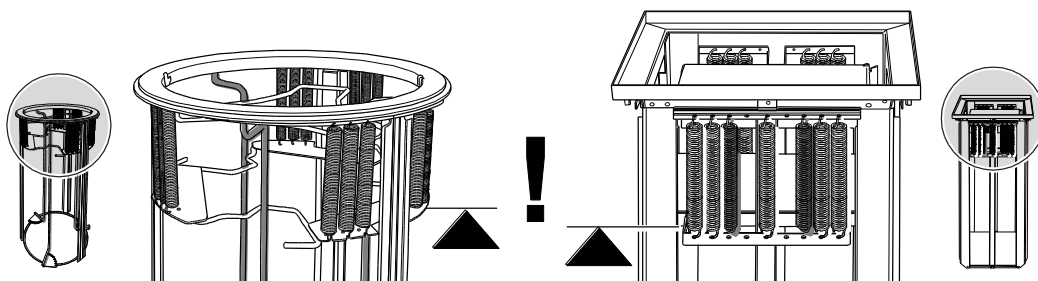
- ▶ Desconecte la alimentación eléctrica del apilador. para este fin, desconecte la conexión a la red.
- ▶ Controle el aparato y el cable eléctrico con respecto a posibles daños.
- ▶ No dirija nunca un chorro de agua sobre componentes eléctricos, tales como calefacción, control o rejillas de ventilación.
- ▶ No limpie los dispositivos eléctricos del apilador con un aparato de limpieza al vapor o de alta presión; la humedad puede penetrar en el sistema eléctrico y causar un cortocircuito. A ser posible, limpie el aparato en seco; si no, utilice únicamente un trapo húmedo y frote después con un paño seco.
- ▶ Haga comprobar el utillaje eléctrico por un electricista cualificado según la norma DGUV ¹. Establezca el ciclo de comprobación en función de las condiciones de aplicación. Por regla general, se utiliza un intervalo de 12 meses.

¹ Fuente: Norma DGUV 3. Instalaciones y utillajes eléctricos

⚠ Evite peligros de lesiones en caso de averías en el dispositivo elevador (soporte de carga)

➤ ⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones. Al retirar el dispositivo de apilado, preste atención a que el soporte de carga del dispositivo elevador se encuentre en la posición final superior. Si no fuera así, ver el capítulo «¿Qué hacer en caso de fallos?».



Ejemplos gráficos de ejecución

⚠ Evite riesgos de quemaduras

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras en el interior del apilador calefactable. En la zona de superficies calientes existe un riesgo de quemaduras en las manos y los brazos.



- ▶ Separe la conexión a la red.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe primero.
- ▶ Utilice un equipo de protección individual, guantes de protección.

⚠ Evite el riesgo de incendio; afecta a los apiladores con calefacción y con refrigeración.

➤ ⚠ Peligro de incendio

La presencia de sustancias combustibles en la zona de calentamiento del apilador con calefacción o en la zona de ventilación del apilador con refrigeración puede causar un incendio. Mantenga alejada la pelusa. Mantenga alejados los materiales combustibles.

⚠ Evite riesgos por confusiones entre los apiladores

➤ ⚠ ADVERTENCIA

Generalmente, los apiladores están configurados para cubrir una necesidad específica; por lo cual, una desviación en el montaje o una confusión entre los apiladores puede causar una situación peligrosa. Evite confusiones.

- **i Consejo para el usuario** Para evitar el riesgo de confusión de los apiladores se recomienda aplicar una identificación adicional, por ejemplo, con **CHECK**.

11.2 Productos de limpieza para acero fino

Para todos los productos de limpieza se aplica lo siguiente:

- Observe las indicaciones para el uso del fabricante del producto de limpieza.

Productos de limpieza mecánicos para acero fino inoxidable

Producto	Apropiado
Producto con cerdas	Cepillos con cerdas naturales o sintéticas
Materiales textiles	Materiales textiles de fibras naturales y sintéticas como lana de limpieza y tejidos (género de malla y tejido, trapos de limpieza, bayetas, material en forma de hilos, material no tejido). Los paños de limpieza de microfibras son muy apropiados para eliminar huellas dactilares de superficies de acero fino.
Material no tejido sintético	Sin cuerpos abrasivos. Fabricado generalmente en los colores blanco, beige, amarillo.
Varios	Cuero natural (gamuza), cuero artificial, material no tejido sintético, esponjas, bayetas

Productos de limpieza químicos para acero fino inoxidable

Producto	Campos de aplicación
Limpiadores universales	Especialmente para suciedad grasienta ligera.
Limpiadores neutros	Para superficies ensuciadas con aceite y grasa (huellas dactilares); también son apropiados como lavavajillas.
Limpiadores con alcohol	Como los limpiadores universales
Limpiadores alcalinos	Especialmente en caso de ensuciamiento fuerte con grasa y aceite (aceites resinificados). Observe las indicaciones del fabricante con respecto a la dosificación.
Limpiadores con disolvente	Según la clase, muy buena aptitud para la eliminación de grasa, aceite, cera, alquitrán, adhesivos, lacas y pinturas. No aptos para materiales sintéticos.
Limpiadores desinfectantes	El efecto en los gérmenes patógenos varía según el desinfectante contenido. Una actuación prolongada de hipoclorito sódico puede dañar el material. A ser posible, se debería evitar añadirlo. Se deberían utilizar productos incluidos en la lista de la Sociedad Alemana de Higiene y Microbiología (DHGM).

11.3 Elija el método de limpieza correcto



ATENCIÓN

En caso de una limpieza inadecuada se puede dañar la superficie o el aparato incluso puede quedar inutilizable. Observe:

- ▶ No raye la superficie con objetos con aristas cortantes. No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, por ejemplo aerosoles para la limpieza de hornos o esponjas con superficie abrasiva.
- ▶ Elimine la suciedad con productos de limpieza y mantenimiento apropiados para acero fino inoxidable.
- ▶ No mezcle productos de limpieza convencionales; no fabrique su propio producto de limpieza.
- ▶ No utilice lana de acero o cepillos metálicos.
- ▶ En acero fino, evite la actuación prolongada de líquidos con un elevado contenido de sal de cocina, ya que puede causar una decoloración de la superficie o su perforación por corrosión.
- ▶ En acero fino, evite el contacto directo prolongado con elementos de hierro oxidables, tales como sartenes de hierro fundido o estropajos metálicos.

Limpieza y conservación de elementos de acero fino

→ Afecta a la carcasa del apilador de acero fino



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, la superficie puede sufrir daños.

- ▶ Utilice para limpiar una solución **caliente** de un **detergente suave, frotando en húmedo** con un paño no abrasivo. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.



Consejo para el usuario

- ▶ Para el mantenimiento de acero fino recomendamos **el producto de Rieber para el mantenimiento de acero fino**.
■ Éste limpia suavemente y a fondo y abrillanta, cuida y protege a la vez.
n.º de pedido 72 10 24 08

Limpieza y conservación de elementos de material sintético



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, la superficie puede sufrir daños.

- ▶ Utilice para limpiar una solución **caliente** de un **detergente suave, frotando en húmedo** con un paño no abrasivo. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.

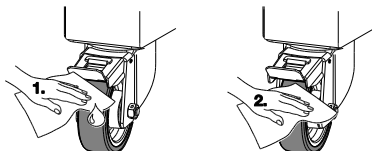
Limpieza de las ruedas



ATENCIÓN

En caso de limpieza inadecuada, las ruedas pueden sufrir daños.

- ▶ Utilice para limpiar una solución **caliente** de un **detergente suave**, **frotando en húmedo** con un paño no abrasivo. A continuación, debería secar las superficies con un **pañó suave**.
- ▶ No limpiar con un limpiador de alta presión.

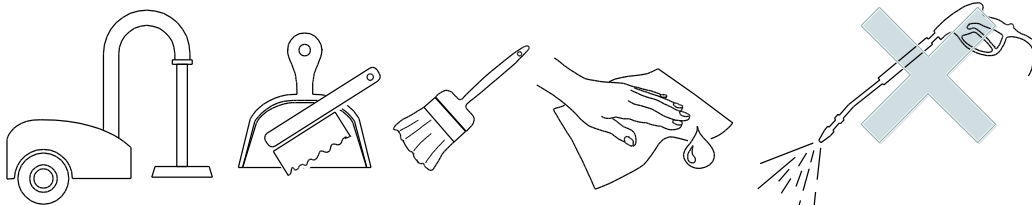


Limpieza de la zona de la calefacción por convector

- ▶ La apertura/el cierre de la carcasa de la calefacción para efectuar una limpieza a fondo solo se permite a personas formadas y autorizadas. Estas personas deben recibir una instrucción práctica en el aparato.

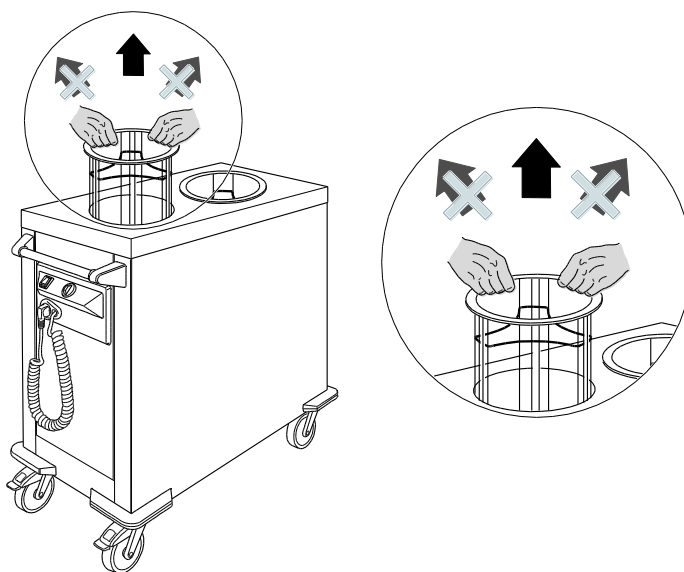
Notas generales para la limpieza

- ▶ Según las necesidades, efectúe una limpieza con una escobilla, un trapo o pincel o un aspirador. Si es necesario, utilice un trapo ligeramente humedecido y frote con un paño para secar.

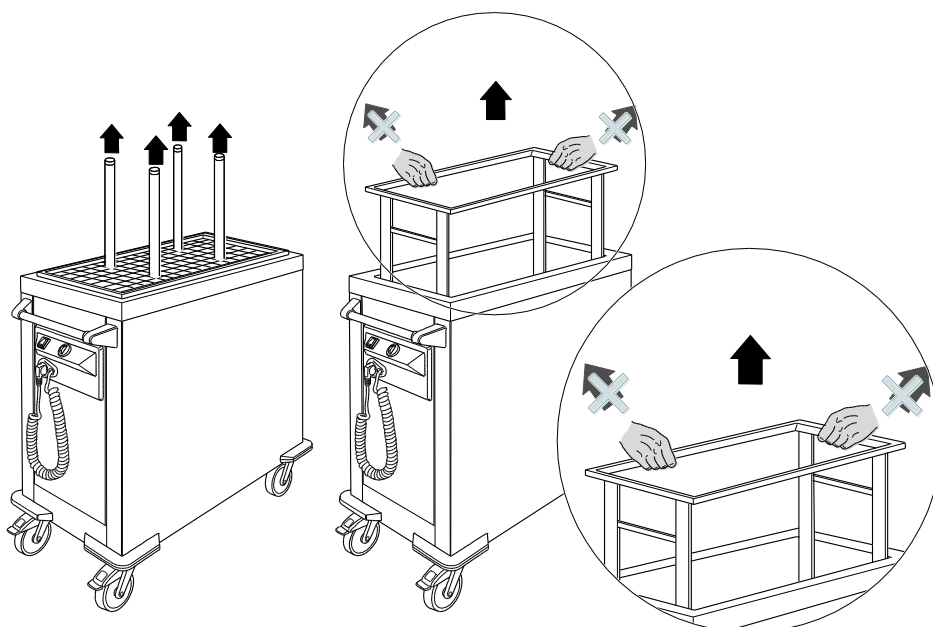


- ▶ Retire eventuales fragmentos de vajilla, especialmente en la zona de las guías del dispositivo elevador.
- ▶ Opcionalmente, los apiladores de platos ..., así como los apiladores de vajilla universal ... están dotados de un cajón colector de suciedad. Retire el cajón colector de suciedad y vacíelo.

Notas para la limpieza interior del apilador de platos RR..., apilador Ultra REU...








Apilador de platos RR..., apilador Ultra REU...



Apilador de plataforma PG... EP...

- Sujete el dispositivo de apilado vacío desde el interior por el borde superior y retírelo verticalmente hacia arriba. Dépositelo.
- Retire la pelusa acumulada en la rejilla de ventilación de un apilado calefactable. Utilice para este fin una escoba con un mango largo o un aspirador.
- **NOTA**
Deje incambiados los ajustes en el dispositivo de apilado. Tome las medidas organizativas necesarias para evitar confusiones entre varios aparatos.

11.4 Resume las actividades y los intervalos

Intervalo	Actividad a ejecutar	Página
Diariamente después del uso	Desconecte la clavija de red. Abra la puerta/tapa. Deje que se enfríe el apilador con calefacción.	 <i>Página 54</i> SS.
	 Peligro de resbalones En el caso del apilador para mantener frío, preste atención a eventuales salidas de agua de descongelación.  Controle el aparato y el cable de conexión con respecto a posibles daños. Si el cable de conexión a la red está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.	
Según las necesidades	Retire los accesorios, la cubierta y las cestas y límpielos.	 <i>Página 57</i> SS.
	Retire el dispositivo elevador vacío del apilador y límpielo.	
	Limpie el interior de la carcasa del apilador con una escobilla con un mango largo.	
	Limpie la zona de la calefacción por convector.	
	Vacíe y limpie el cajón colector de suciedad (opción).	
	Limpie las ruedas	
Desinfecte el aparato en caso de necesidad. Consulte al respecto a su encargado de higiene.		
Cada 180 días de trabajo o cada 6 meses	Haga comprobar el sistema eléctrico/control	 <i>Página 54</i>
	Inspeccione el estado de la identificación del producto	

12 ¿Qué hacer en caso de fallos?

Requisito relevante para la seguridad



- Para la ejecución del trabajo solo se admiten **'personas instruidas'** que hayan recibido la formación pertinente para ejecutar el trabajo en cuestión.



Ver 'Requisitos hacia la cualificación del personal operador', página 9

- Un aparato defectuoso no se debe utilizar; se tiene que apartar inmediatamente.
- Haga ejecutar reparaciones eléctricas únicamente por un electricista cualificado.
- Durante la limpieza y el mantenimiento y durante la sustitución de elementos, el apilador debe estar desconectado con seguridad de la alimentación eléctrica.

Eventuales reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber. Consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.

Fallo	Posible causa	Posible corrección
Vajilla por debajo de la 'altura de entrega'.	Vajilla no prevista.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cargar el apilador con la vajilla prevista al efecto. # Personal operador
	<p>El soporte de carga del dispositivo elevador está bloqueado.</p> <p>Un elemento de vajilla ha quedado bloqueado en los muelles.</p> <p>Elementos equivocados</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤  ADVERTENCIA Asegurar el soporte de carga en su posición; véase la siguiente página. ➤ Retirar la vajilla cuidadosa y paulatinamente. Corregir el fallo. # Personal operador
El apilador integrable ERR... calienta demasiado	Tubo capilar para el termostato doblado o dañado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤  ADVERTENCIA No tocar y no mover el aparato. ➤ Separar el aparato de la red eléctrica; para este fin, desconectar la caja de fusibles/distribución. ➤ Reparación # Electricista cualificado
Ruedas / frenos defectuosos	Cambiar la rueda	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparación # Especialista cualificado en trabajos de mecánica
Indicador luminoso encendido, pero el aparato no calienta	Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reparación # Electricista cualificado

Fragmentos de vajilla pueden **bloquear la guía**.



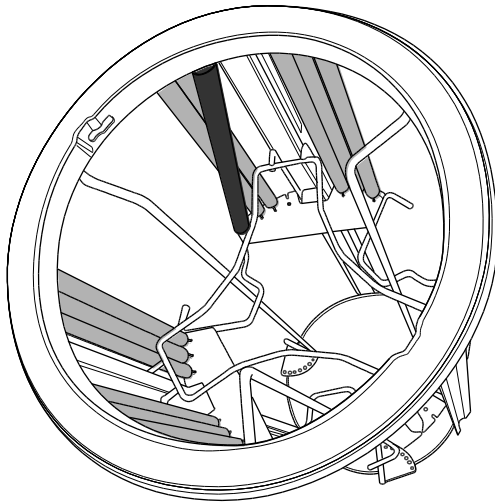
ADVERTENCIA

En el apilador actúan elevadas fuerzas mecánicas. Un fallo del dispositivo elevador puede causar múltiples peligros. El bloqueo se puede soltar repentinamente.

- ▶ En caso de duda, aflojar la tensión de los muelles. Véase la siguiente indicación de seguridad para el comportamiento en caso de dudas con respecto a la causa del bloqueo.
 - ▶ Retire los elementos de vajilla con la máxima precaución.
 - ▶ Asegure la posición del soporte de carga con un objeto macizo. Preste atención a asegurar una posición estable.
-



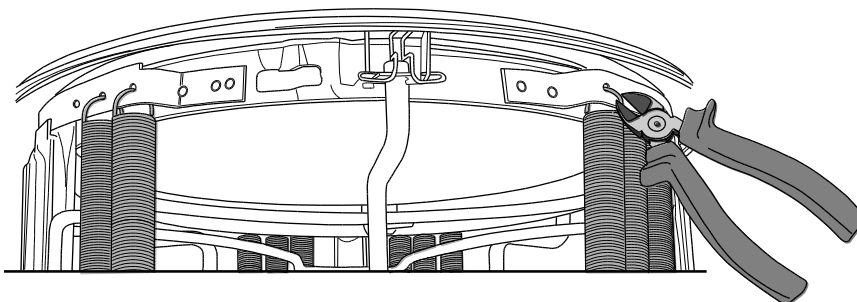
Ver también 'En el apilador actúan elevadas fuerzas mecánicas', página 13



⚠ Si la causa del bloqueo no está clara, proceda de la siguiente manera:

▶ **⚠ ADVERTENCIA**

En caso de duda, aflojar la tensión de los muelles. Levantar ligeramente el dispositivo elevador. Asegurar la posición ligeramente sobresaliente, por ejemplo, con 2 perfiles. Separar el muelle.



Servicio técnico, recambios



IMPORTANTE

El Servicio técnico necesita el tipo y el número de su aparato.

- En caso de fallos que no lograra corregir por sí mismo, sírvase contactar con su distribuidor Rieber o con el Servicio técnico de la fábrica de Rieber.

Eliminación del aparato



Su aparato está hecho de materiales de alta calidad que se pueden reutilizar o reciclar. Para la puesta fuera de servicio definitiva, desconecte el aparato eléctrico de la alimentación eléctrica. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente. Corte el cable directamente en la carcasa. Haga eliminar el producto correctamente a través de la empresa de gestión de residuos de su localidad.



ADVERTENCIA

Personas con capacidades sensoriales y mentales limitadas podrían quedar encerradas.

- ▶ A la hora de desechar el aparato, destruya los cierres de la tapa en el apilador Ultra.
-

13 Responsabilidad y garantía

Queda excluida toda responsabilidad y garantía por parte del fabricante si

- no se observan las indicaciones e instrucciones contenidas en las instrucciones de servicio,
- el producto no se utiliza conforme a lo previsto,



Ver el capítulo "Finalidad"

- se realizan modificaciones o cambios del funcionamiento,
- no se utilizan recambios originales.

Para eventuales reclamaciones de garantía frente al fabricante se aplican las "Condiciones de venta y suministro" de Rieber GmbH & Co. KG. Por ejemplo, las reparaciones durante el período de vigencia de la garantía solo deben ser realizadas por el Servicio técnico del fabricante Rieber; de lo contrario, se pueden extinguir los eventuales derechos. Consulte al Servicio técnico del fabricante Rieber.

Las siguientes piezas de desgaste están excluidas de la garantía:

- Rueda, rueda confreno de estacionamiento, esquinera

14 Extracto de las Declaraciones de conformidad UE

Declaración CE de conformidad según la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE

Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co. KG declara que los productos

- Apilador de platos, calefactado por convector RR...
- Apilador de plataforma, refrigerado por convector PK...
- Apilador de plataforma, calefactado por convector PU...
- Apilador Ultra REU...

son conformes a los requisitos fundamentales de la Directiva CE de Maquinaria 2006/42/CE, Anexo II A, y las normas armonizadas (DIN EN ISO 12100: Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño – Evaluación y minimización de riesgos.

Declaración de conformidad UE según la Directiva europea 2014/35/UE (Directiva de Baja Tensión)

Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co. KG declara que los aparatos eléctricos "apiladores" corresponden en su ejecución eléctrica a los requisitos fundamentales de la Directiva europea 2014/35/UE.

Declaración de conformidad UE según la Directiva europea de Compatibilidad electromagnética 2014/30/UE

Con la presente, la empresa Rieber GmbH & Co. KG declara que los aparatos eléctricos "apiladores" corresponden en su ejecución eléctrica a los requisitos fundamentales de la Directiva europea 2014/30/UE.

15 Registro

¿Desea instrucciones en otros idiomas?	4	Accesorios.....	27
¿Qué hacer en caso de fallos?.....	61	Clave de tipos.....	26
Dispositivo elevador bloqueado.....	13, 62	Datos técnicos	26
Altura de entrega	46, 48	Apilador Ultra REU.....	37
Altura de entrega de la vajilla	18	Accesorios.....	38
Apilador de plataforma EPU... ..	34, 36	Clave de tipos.....	37
Accesorios.....	36	Datos técnicos	37
Datos técnicos.....	36	Barra de empuje de seguridad.....	10, 19
Apilador de plataforma P... ..	29, 31, 34, 36	Barra guía	
Apilador de plataforma PG.....	31	Apilador de platos	44
Accesorios.....	33	Apilador de vajilla universal	45
Clave de tipos.....	31	CHECK HACCP.....	2, 4, 15, 38, 51, 55
Apilador de plataforma PK... ..		Configurar	
Accesorios.....	33	el apilador Ultra REU... ..	49
Clave de tipos.....	31	Configurar el apilador para el peso de la vajilla	46
Apilador de plataforma PO... ..		Configurar la guía de vajilla	44
Clave de tipos.....	29	Conservación.....	54
Datos técnicos.....	29	Apilador de platos RR	59
Apilador de plataforma PU.....	34	Método de limpieza	56, 57
Accesorios.....	35	Resumen	60
Clave de tipos.....	34	Datos técnicos generales	20
Datos técnicos.....	34	equipo de protección para el personal operador.....	9
Apilador de platos cuadrado RE.....	23	Finalidad general	16
Datos técnicos.....	23	Funcionamiento al retirar la vajilla.....	17
Denominación de tipo	23	Identificación del producto.....	15
Apilador de platos ERR... ..	24	Modificaciones / transformaciones	50
Accesorios.....	25	Muelles.....	46
Clave de tipos.....	24	Determinar la necesidad.....	47
Datos técnicos.....	24	Pozo universal integrable EMR.....	28
Apilador de platos redondo RR... ..	22	Recambios	4
Clave de tipos.....	22	Rendija de ventilación.....	19
Apilador de vajilla universal cuadrado, WE.....	26	Uso	51

16 Dirección del fabricante

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-mail info@rieber.de
www.rieber.de